# La Cuisine Artistique

ÉTUDES DE L'ÉCOLE MODERNE

PAR

URBAIN-DUBOIS

Auteur de : la Cuisine Classique, Cuisine de tous pays, Cuisine d'Aujourd'hui, Cuisine Artistique du Grand Livre des Patissiers, de la Patisserie d'Aujourd'hui et de l'École des Cuisinières

*Pour longtemps encore l'École Française restera ce qu'elle est : incontestée, sans rivale !*

OUVRAGE EN UN VOLUME GRAND IN-QUARTO

ILLUSTRÉ DE 586 DESSINS

CENT CINQUANTE-CINQ PLANCHES GRAVÉES

QUINZIÈME ÉDITION

Complètement remaniée par l'auteur

ET

augmentée d'un portrait et d'une notice biographique par Philéas GILBERT

PARIS

Ernest FLAMMARION, Éditeur

26, Rue Racine, 26

ET CHEZ TOUS LES PRINCIPAUX LIBRAIRES

# LA
# CUISINE ARTISTIQUE

## ŒUVRES COMPLÈTES D'URBAIN DUBOIS

### CUISINE

*18e Édition.* **La Cuisine Classique**, 2 vol. in-4° (462 dessins, 3700 recettes).

*14e Édition.* **La Cuisine Artistique**, 1 vol. in-4° (586 dessins, 150 planches gravées).

*12e Édition.* **La Cuisine de Tous Pays**, 1 grand volume (850 pages, 400 dessins).

*16e Édition.* **La Cuisine d'Aujourd'hui**, 1 grand volume (800 pages, 270 dessins).

*18e Édition.* **L'École des Cuisinières**, 1 beau volume (770 pages, 500 gravures, 1 600 recettes).

### PATISSERIE

*7e Édition.* **Le Grand Livre des Pâtissiers et Confiseurs**, 1 vol. in-4° (400 gravures).

*10e Édition.* **La Pâtisserie d'Aujourd'hui** (450 pages, 210 dessins).

# LA
# CUISINE ARTISTIQUE

## ÉTUDES DE L'ÉCOLE MODERNE

PAR


**URBAIN - DUBOIS**

**Auteur de : la Cuisine Classique, Cuisine de tous pays, Cuisine d'Aujourd'hui, Cuisine Artistique, du Grand Livre des Pâtissiers, de la Pâtisserie d'Aujourd'hui et de l'École des Cuisinières.**


*Pour longtemps encore, l'École Française restera ce qu'elle est : incontestée, sans rivale !*

**OUVRAGE EN UN VOLUME GRAND IN-QUARTO**

ILLUSTRÉ DE 586 DESSINS

CENT CINQUANTE-CINQ PLANCHES GRAVÉES

---

QUINZIÈME ÉDITION

**Complètement remaniée par l'auteur**

ET

**augmentée d'un portrait et d'une notice biographique par Philéas GILBERT**

---


PARIS

ERNEST FLAMMARION, ÉDITEUR

26, RUE RACINE, 26

ET CHEZ TOUS LES PRINCIPAUX LIBRAIRES

# TABLE DES CHAPITRES


| | Pages |
|---|---|
| Préface | I |
| L'œuvre d'Urbain Dubois, par Philéas Gilbert | V |
| Son portrait | V |

⁂

| | |
|---|---|
| Aménagement des cuisines | IX |
| Division de la rôtisserie | XXI |
| Division de la pâtisserie | XXIV |
| Division du garde-manger | XXX |
| Salle à manger : service à la russe | XXXIII |
| Salle à manger : service à la française | XXXVI |
| Souper de bal servi au buffet | XXXVIII |

⁂

| | |
|---|---|
| Hors-d'œuvre chauds | 1 |
| Relevés de poissons | 31 |
| Relevés de boucherie | 109 |
| Relevés de volaille | 125 |
| Ornements et accessoires des relevés | 131 |
| Entrées chaudes | 146 |
| Ornements et accessoires des entrées chaudes | 183 |
| Rôti de volaille et de gibier | 193 |
| Entrées froides | 227 |
| Supports pour entrées froides | 248 |
| Petits socles découpés | 253 |
| Grosses pièces froides | 259 |
| Grands socles ornementés | 289 |
| Grandes pièces ornementales du froid | 350 |
| Entremets chauds et froids | 397 |
| Gradins à supports pour entremets froids | 452 |
| Grosses pièces de pâtisserie et pièces montées | 455 |
| Grandes pièces montées de pâtisserie | 521 |
| Accessoires et ornements de la pâtisserie | 552 |



Droits de traduction et reproduction du texte et des gravures réservés pour tous pays, y compris la Suède et la Norvège.

# PRÉFACE

L'art culinaire, considéré au point de vue de la civilisation moderne, tient évidemment une large place dans les besoins de l'humanité : par ses adhérences, ses ramifications infinies, il semble, sinon indispensable à la virilité des nations, du moins utile à leur marche ascendante, puisqu'il est toujours en rapport avec leur développement intellectuel. Au point où il est arrivé aujourd'hui, il touche assurément aux grands intérêts du genre humain; il féconde indistinctement, et les auxiliaires qui lui fournissent les éléments premiers, et ceux qui ne lui apportent qu'un concours indirect et secondaire : l'agriculture, le commerce, l'industrie, les arts même, se rattachent à lui par des liens dont on ne saurait méconnaître l'influence et la portée.

En ce siècle de vigoureuse activité, où le bien-être et le confort ont une si grande part dans les aspirations communes, la science culinaire devait forcément gagner en importance et en perfection; jamais, en effet, fut-elle aussi variée, plus approfondie. Forte de l'impulsion qui lui est partout donnée, elle s'enrichit à mesure que nos besoins et nos désirs augmentent! Tout concourt d'ailleurs à son développement progressif : les découvertes scientifiques de notre époque; l'abondance des produits recherchés et précieux, en lui apportant des ressources nouvelles, l'ont dotée de moyens dont elle n'avait jamais disposé.

Les communications faciles et rapides que les nations ont entre elles, en multipliant leurs rapports, ont, dans une mesure considérable, augmenté leur richesse et, par ce fait, propagé le goût de la gastronomie.

Autrefois, la bonne chère, la recherche de mets délicats, étaient le privilège d'un petit nombre; aujourd'hui, c'est par légions qu'il faut compter les gourmets!

Chez les nations développées, aussi bien que chez celles dont le développement commence, il est à remarquer que les esprits les plus éclairés sont les plus fervents au culte de la gastronomie : chacun rivalise de zèle dans ce pacifique et séduisant tournoi!

En Europe, l'Angleterre, la Russie, l'Allemagne, l'Autriche, la Belgique, l'Italie, la Suède.

ont certainement fait de grands progrès (1); mais c'est en Russie surtout que ce progrès est remarquable. Dans ce pays lointain, si rapproché cependant de la France par le bon goût, notre école semble s'y être implantée; et la société russe, il faut le reconnaître, possède le sens gastronomique dans sa note la plus expressive.

Ceux qui ont suivi le développement de l'art culinaire en Angleterre ont pu faire cette remarque qu'il a subi des transformations notoirement progressives. La cuisine anglaise, considérée dans sa véritable expression, vaut certainement beaucoup mieux aujourd'hui que sa réputation d'autrefois. Les tables des grands seigneurs sont servies avec opulence et recherche, avec des soins intelligents, si bien compris, que l'exemple peut être mis à profit dans beaucoup d'autres pays. Les mets sont variés et luxueux; les cuisines des grandes maisons sont admirablement organisées, richement outillées, abondamment approvisionnées; l'attention la plus minutieuse préside à leur entretien; elles sont, au fond, des écoles permanentes d'où se propageront sans doute les meilleures traditions.

Au delà de l'Atlantique, nous voyons les Américains, ces robustes gourmets qui, nouveaux venus dans l'arène, ont cependant réalisé de rapides et remarquables progrès, en cuisine comme aussi en gastronomie. Mais le luxe de la table, en ce pays d'activité dévorante, a pris des proportions tellement extraordinaires, qu'il fait involontairement penser aux prodigalités célèbres des festins de l'ancienne Rome.

En France, au contraire, ce luxe démesuré de la table a été supprimé, banni; et la cuisine, loin de se laisser entraîner par une ardeur immodérée, s'est sagement attachée à modifier ses imperfections. Les bases sur lesquelles notre école repose aujourd'hui sont certainement les plus parfaites qui l'aient jamais régie : en aucun temps fut-elle moins routinière, plus exempte de préjugés ou d'erreur, plus rationnelle enfin. Riche et luxueuse sans excès, elle porte exactement le cachet sérieux et réservé de notre siècle! Ramenée par le temps à une pratique plus conforme aux besoins de l'époque, elle a renoncé à ces coûteuses prodigalités, plus propres à éblouir qu'à satisfaire, et qui, n'ajoutant rien à son propre mérite, lui devenaient ou nuisibles ou gênantes. En rompant avec le passé, l'école moderne a du même coup simplifié le service et le travail, sans cependant renoncer à ce luxe élégant de la table qui lui fait tant d'honneur, ni au perfectionnement des méthodes, qu'elle a porté si haut.

Aujourd'hui, les grands festins ne sont plus, en effet, ce qu'ils étaient autrefois; la différence est sensible. Ils ne sont plus ni encombrés ni confus; le service de la table s'opère

1. Il est bien entendu qu'il ne s'agit ici que de la cuisine destinée aux classes opulentes, pratiquée dans les grands centres et dans les maisons pouvant supporter les sacrifices qu'elle comporte, soit par rapport aux produits recherchés, soit par rapport aux apprêts délicats et coûteux. Quant à la cuisine populaire des nations, on comprend qu'elle est bien plutôt subordonnée aux ressources que la nature du sol peut fournir, qu'à l'étude de la science : là où les produits sont défectueux ou restreints, la cuisine ne prospère pas; limitée dans ses ressources, elle ne peut être ni variée ni féconde, elle ne peut se transformer que lentement.

d'après des règles plus pratiques; les mets, moins nombreux, moins surchargés, sont devenus plus élégants et plus parfaits. Cette transformation nécessaire s'est opérée tout à la fois au profit de la gastronomie et de la cuisine : en fortifiant l'école française, elle a grandi la renommée des cuisiniers.

Les Français, soit dit sans vanité, possèdent le génie culinaire à un degré plus élevé, plus distinct, qu'aucun autre peuple; cette supériorité est si bien comprise que, chez les nations où la gastronomie est de quelque valeur, c'est l'école française qui l'inspire, ce sont des cuisiniers français qui, à quelques exceptions près, sont partout ses interprètes préférés.

L'école française est d'autant plus sûre de conserver sa supériorité acquise, qu'elle se propage sans cesse et qu'elle s'enrichit chaque jour. Les ressources dont je l'ai dotée par mes diverses publications, en facilitant sa marche dans l'avenir, assureront sa durée. Désormais, pour peu que les praticiens s'attachent à l'étudier, à la perfectionner, pour peu qu'ils la cultivent avec persévérance et dévouement, elle ne déviera pas de sa voie et, pour longtemps encore, elle restera ce qu'elle est : incontestée, sans rivale !

La première partie de cette nouvelle édition est consacrée à l'organisation des cuisines et au service des salles à manger, aux *hors-d'œuvre* chauds, aux différents *relevés*, aux *entrées chaudes*, et à une partie seulement des *grosses pièces froides*. A chacun de ces chapitres, j'ai inauguré un grand nombre de mets et de dessins nouveaux par le fond ou par la forme.

Ces divers chapitres présentent donc un grand intérêt. A certains égards, le chapitre capital de ce volume sera celui des *relevés de poisson*. Ces poissons, ayant été choisis, au point de vue culinaire, parmi les plus recherchés qui se rencontrent soit dans les mers et les fleuves de notre continent, soit dans les eaux du nouveau monde, ont par ce fait une incontestable importance. Mais, pour apprécier distinctement la portée de cette collection, il faut la considérer sous ses divers aspects : le premier, en effet, se rapporte à la cuisson des poissons, à la nature de leur chair, aux garnitures et aux sauces qui leur sont applicables. Le second se rattache à l'historique des poissons, c'est-à-dire au caractère originel des espèces, aux affinités multiples et aux différences caractéristiques qu'elles présentent entre elles, selon les lieux où elles se produisent; enfin, leurs qualités gastronomiques. Le troisième ressort de ce fait particulier, peu commun même dans les livres spéciaux, que tous les sujets composant cette collection sont fidèlement reproduits d'après nature ou gravés d'après des photographies que d'obligeants collègues m'ont expédiées des pays les plus lointains.

Reposant sur des bases si larges, cette collection nécessitait des développements très étendus dont je n'ai pas cru devoir la priver; je me suis, au contraire, efforcé de la rendre aussi complète qu'il m'a été possible, tout en restant dans les limites de ma sphère, sans

empiéter sur le domaine de l'histoire naturelle, avec laquelle cette partie de mon livre ne peut avoir que des rapports indirects.

L'objectif que j'avais en vue, le mobile qui me guidait dans ce travail, c'était le désir d'ajouter aux théories culinaires un élément nouveau d'instruction, d'autant plus nécessaire que nos devanciers et auteurs modernes l'ont tous négligé.

En cherchant à initier mes collègues studieux à des connaissances se rattachant si étroitement à leur profession, en m'efforçant de grouper sous leurs yeux des éléments instructifs qui les intéressent à un si haut degré, j'ai cru remplir une tâche sérieuse, dont l'âpreté, par rapport à mes faibles moyens, n'a pu être tempérée que par la vive sympathie et le dévouement que j'ai pour ma profession.

Mais, pour atteindre ce résultat difficile, ma propre expérience et le désir qui m'anime n'auraient pas suffi. Afin d'alléger mes efforts, je me suis inspiré aux sources vivifiantes des grands maitres de la science (1), et j'ai mis à profit leur enseignement, en tant qu'il se rattachait à mon œuvre.

La seconde partie de la *Cuisine artistique* renferme la suite du froid, les *entrées froides*, les *rôts*, les *entremets chauds et froids*, la *pâtisserie* avec ses détails d'ornementation.

L'ensemble de ce livre représente donc aujourd'hui, dans son expression la plus élevée, et le fond pratique et le côté artistique du métier; par le nombre considérable des dessins nouveaux que j'ajoute aux anciens, par ses descriptions techniques et physiologiques, produites au double point de vue de la cuisine et de la gastronomie, il ne sera pas sans influence sur le progrès de l'art culinaire, car il porte en lui le germe d'un enseignement sérieux et profond.

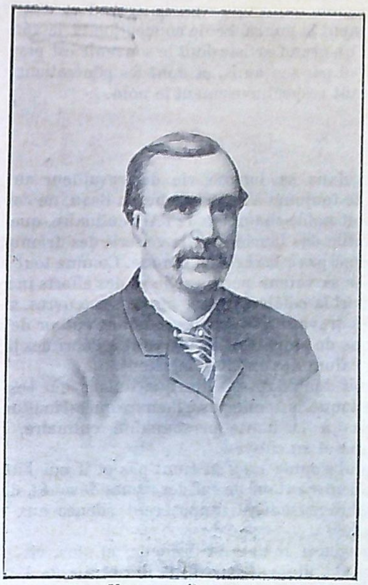
URBAIN DUBOIS.

1. Buffon, Lacépède, Cuvier, La Blanchère

# L'ŒUVRE

## de

# URBAIN DUBOIS



URBAIN DUBOIS
(1818-1901)

Dans la Bibliographie culinaire, les ouvrages signés de Urbain Dubois tiennent depuis longtemps — et tiendront longtemps encore — la première place.

On peut discuter sur l'importance, relative désormais, de l'enseignement artistique auquel il a consacré une si large place, il n'en reste pas moins acquis que le fond, c'est-à-dire son enseignement du travail pratique restera la base de l'éducation générale professionnelle.

La vie n'est qu'une continuelle évolution : les mœurs se modifient, les goûts changent, et ce qui était prôné le jour est rejeté le lendemain.

On veut, il faut des mets nouveaux. Mais peut-on bien dire, justement et rationnellement : « mets nouveaux » ?

En matière culinaire, le nouveau, pris dans toute l'acception du mot, est chose bien rare; néanmoins, il arrive souvent que, par les modifications apportées dans les détails de la préparation d'un mets, son caractère devient autre, qu'il prend l'apparence d'une nouveauté réelle et que, dès lors, une dénomination nouvelle doit lui être attribuée pour son classement dans les répertoires culinaires.

C'est ce que comprenait très bien Urbain Dubois, et ses ouvrages réédités ne manquaient pas d'enregistrer les nouveautés surgies d'une édition à l'autre; de telle sorte qu'il les tenait toujours ainsi au courant des progrès modernes.

Aujourd'hui qu'il n'est plus, ce sont ses amis — collaborateurs volontaires de son fils M. Félix Dubois — qui se chargeront de ce soin, assurant ainsi la perpétuation de l'œuvre du Maître.

Tous les admirateurs de Urbain Dubois, tous ceux qui par l'étude de ses ouvrages acquirent savoir et talent, eussent souhaité posséder le livre promis, relatant en détail toute sa vie de labeur incessant et d'efforts persévérants. Malheureusement Dubois, à l'encontre de beaucoup d'autres, aimait peu parler de lui. C'était un silencieux, un modeste qui trouvait surtout sa satisfaction dans l'accomplissement de ce qu'il considérait comme un devoir et une mission professionnels.

Urbain Dubois était né à Trets (Var), le 26 mai 1818. Lorsque, en 1856, parut son premier ouvrage *La Cuisine classique*, publié en collaboration avec Émile Bernard, il avait donc 38 ans et se trouvait en pleine maturité de force et de talent.

Un praticien de grand mérite, M. Jean Boës, qui vécut dans l'intimité de Dubois et de Bernard, a merveilleusement décrit le genre particulier de ces deux grands talents, si bien faits pour s'associer et planter de concert le premier jalon de la grande œuvre poursuivie plus tard par Dubois seul.

« Émile Bernard, écrit M. Boës dans un article intitulé « Notes et Souvenirs » publié par l'*Art culinaire*, était l'artiste que nous appelions « l'Enchanteur ».

Urbain Dubois était, lui, le *savant*.

Travailleur infatigable, toujours à la recherche du nouveau et du progrès, c'est lui qui commença à décrire avec la plume l'œuvre de collaboration immense.

Peut-être Dubois n'avait-il pas la même sympathie collégiale que Bernard, par suite de son abord sérieux *et un peu réservé*.

Mais quelle « pâte » d'homme robuste et sûr! Une fois devenu son ami, il vous faisait des surprises de délicatesse inouïe, pour vous être agréable.

Intelligence étonnante, mémoire et activité merveilleuses, il avait pris la devise de l'Empereur : « Je n'ai pas le temps d'être fatigué ».

Et, en effet, il ne songeait pas à se distraire —

ou, plutôt, son œuvre était sa multiple et seule distraction.

Aussi, comme il le proclame dans son deuxième ouvrage (après *la Cuisine artistique*) *la Cuisine de tous les Pays*, lorsque l'on avait étudié à fond Urbain Dubois, on pouvait « se tirer d'affaire » partout.

Quel sujet de reconnaissance éternelle! Car il ne faut pas oublier les difficultés que rencontraient alors les professeurs français à l'étranger. La fière et belle collaboration fut le signal d'un renouveau corporatif et d'une levée de talents français.

On peut appeler Dubois le *professeur* de la nouvelle école française, successeur direct du Carême savant, dont Bernard était le successeur « artiste ».

En ces quelques lignes se trouve la plus juste, la plus éloquente des biographies du Maître.

*La Cuisine classique*, ouvrage né aux heures de prospérité et de splendeur de la période impériale, répondait bien aux goûts de luxe et de somptueuse mise en scène de l'époque.

Il marquait le commencement d'une ère nouvelle: l'ère de la Cuisine scientifiquement raisonnée, et de la Cuisine artistique dont Carême avait jeté les premières bases avec ses socles modelés et profilés.

Il y a, dans cet ouvrage, d'admirables théories et des remarques sur le travail qui sont toujours aussi justes de nos jours qu'elles l'étaient à l'époque où elles furent formulées. L'épigraphe surtout, qui est placé en tête du volume, doit être un éternel sujet de méditation pour les ouvriers, et il doit être cité ici :

« *En cuisine on peut briller, selon son aptitude, par le luxe, la variété, le goût parfait, les soins délicats, le fini et la bonté des fonds; mais parmi les qualités indispensables au praticien, nous mettons en première ligne: l'ordre, la science organisatrice, la connaissance approfondie de toutes les branches de l'art.* »

Le Bibliophile convaincu compare avec intérêt la différence qui existe entre les dessins de mets dressés parus dans cette première édition et ceux de la plus récente, et il constate avec quelle minutieuse attention Dubois mania et remania texte et dessins de son premier ouvrage.

Il est non moins intéressant de mettre en parallèle *la Cuisine classique* de 1856 et celle de la deuxième édition qui porte la date de 1864. Déjà, on y constate les soucis de l'auteur méticuleux et consciencieux, jugeant son œuvre imparfaite, cherchant et adoptant des dispositions nouvelles jusqu'à ce que fut atteinte la perfection définitive.

*La Cuisine classique* eut sa 3e édition en 1869, sa 18e et dernière en 1905 et, chose à noter, à chaque édition s'augmenta le nombre des formules qui, de 1815 dans l'édition de 1856 s'élève au chiffre de 3656 dans celle de 1905.

En 1866, Urbain Dubois s'était rendu seul propriétaire de l'ouvrage dont le titre continue cependant à mentionner le nom d'Émile Bernard; puis successivement il publia *la Cuisine de tous les pays* (1869) et *la Cuisine artistique*, études de l'Ecole moderne (1872), *l'Ecole des cuisinières* et *la Nouvelle Cuisine bourgeoise*. Enfin, en 1889 paraissaient *la Cuisine d'aujourd'hui* et, en 1894 *la Pâtisserie d'aujourd'hui*, les derniers de la grande collection.

Dans la préface de *la Cuisine d'aujourd'hui*, on trouve ce passage qui résume l'idée généreuse de l'auteur : « Ce dernier venu dans l'arène sera bientôt peut-être le plus populaire de ma collection, précisément parce qu'il s'adresse à cette classe de jeunes gens plus laborieux que riches qui, au sortir d'un apprentissage insuffisant ou défectueux, se trouvent livrés à leurs faibles connaissances du métier, sans appui, sans soutien pour les mettre dans la bonne voie. »

Le livre *la Pâtisserie d'aujourd'hui* qui résumait à son apparition, et continua à résumer dans ses éditions successives les créations les plus récentes de la pâtisserie ainsi que de nombreux entremets nouveaux, fut accueilli avec d'autant plus d'empressement que les ouvrages sérieux traitant de la pâtisserie sont plutôt rares.

Telle est l'œuvre générale de Urbain Dubois : œuvre qui résume toute une vie de travail et d'études, où s'affirment la puissance de conception et le génie créateur d'un grand artiste dont le souvenir est pieusement conservé par ses amis, et dont les générations futures salueront respectueusement le nom.

∴

Mais dans sa longue vie de travailleur austère et d'artiste toujours à la recherche du Beau, ne connut-il, ce fier et noble champion de l'Art culinaire, que la joie de cueillir des lauriers et la griserie des triomphes? Il n'échappa pas à la règle commune. Comme tout homme qui, par sa valeur personnelle et des efforts incessants conquiert la célébrité; qui, fils de ses œuvres, s'impose par des travaux admirables, ouvrant autour de lui des horizons de progrès, il ne fut point à l'abri des jalousies et des calomnies qu'elles suscitent.

Il était donc dans l'ordre que Dubois eût ses jaloux qui s'attaquèrent, non pas à l'œuvre qui est inattaquable, non pas à la haute personnalité culinaire, mais à l'homme et au citoyen.

Sa philosophie ne s'en émut pas et il eut l'immense joie de sentir autour de lui des cœurs dévoués, des amis qui, courageusement, imposèrent silence aux calomniateurs.

On l'accusa même de froideur, et plus, vis-à-vis de son collaborateur Bernard, et il est utile de donner ici un démenti à ces bruits erronés, de justifier par un document la sincérité de ses sentiments fraternels pour le défunt.

A un article nécrologique publié par l'*Art culinaire*, Urbain Dubois répondait ceci :

*Mon cher Directeur,*

*L'article nécrologique paru dans le numéro du 15 septembre est bien fait pour honorer la mémoire d'Emile Bernard qui vient de disparaître: vieil ami du défunt, je considère comme un devoir d'en adresser mes remerciements à l'estimable collègue qui l'a rédigé, M. Philéas Gilbert.*

*Cet article exprime vraiment trop bien l'opinion de ceux qui eurent occasion d'apprécier l'artiste dans le cours de sa laborieuse carrière pour que je me croie dans l'obligation d'y revenir; je dirai simplement qu'il sut toujours se tenir au premier rang de sa profession.*

*Comme homme, le plus bel éloge qu'on puisse adresser à sa mémoire peut se résumer en ceci: que tous ceux qui l'ont connu le regretteront. Il fut, en effet, bienveillant,*

*obligeant, affectueux; il avait en somme toutes les qualités pour se faire aimer et estimer.*

*La mort de ce vieux camarade me prive d'un ami de quarante ans: collaborateur à mon œuvre première, nous vécûmes côte à côte de longues années, sans que nos relations amicales se fussent démenties, sans qu'elles aient été jamais ni troublées, ni interrompues; cette assertion donne la juste mesure du caractère de l'ami, et peut tout aussi bien donner celle des regrets que sa perte m'inspire. Les calomnies indignes dont Bernard fut poursuivi, votre rédacteur les a courageusement et sciemment démenties, flétries, stigmatisées; mais ce qu'il n'a pas dit, c'est qu'elles étaient d'autant plus odieuses qu'elles furent anonymes et honteusement intéressées; comme complément, je puis ajouter qu'elles furent lancées par des mains étrangères, ce qui devait fatalement les rendre suspectes aux honnêtes gens.*

*Au fond, nous ne nous étions jamais trop alarmés de cet impudent mensonge, nous enveloppant tous deux, car nous comptions bien que le temps ne tarderait pas d'en faire justice; mais maintenant que la lumière est faite, il faut évidemment s'attendre à ce que celui ou ceux qui ont fait tant d'efforts à le propager essayent de donner le change en le démentant, et en acclamant bien haut celui qu'ils avaient naguère si cruellement outragé.*

⁂

Tout en se consacrant à sa besogne d'instruction professionnelle théorique, Urbain Dubois encourageait puissamment les Concours culinaires et préconisait des cours de cuisine oraux en attendant la fondation de l'École professionnelle qui était l'objectif de la Société des Cuisiniers français.

En 1886, il exposa le projet de fondation d'un Cercle d'Études culinaires; projet séduisant qu'approuvèrent avec enthousiasme les sommités culinaires de Paris et de l'Étranger, mais on se trouva en présence de difficultés d'ordre matériel telles que le projet dut être sinon abandonné, du moins ajourné à des temps meilleurs.

Dans un remarquable article publié par l'*Art culinaire* et dans la *Cuisine d'aujourd'hui*, il expliquait ainsi ce que serait et ce que devait être ce Cercle :

*La fondation d'un Cercle culinaire à Paris serait avant tout une réunion amicale pour les membres intelligents et dévoués de notre corporation, car c'est surtout un centre d'enseignement que nous voulons fonder, dont le but sera, en somme, de moraliser la jeunesse, en lui traçant la voie du progrès, en lui inculquant tout à la fois le goût de l'ordre et du travail, les obligeant ainsi à soutenir et augmenter notre vieille renommée.*

*Le cercle serait encore le refuge et le rendez-vous des anciens praticiens aux mœurs tranquilles, fuyant le bruit et les inconvénients, souvent désagréables, des établissements publics; leurs relations deviendraient d'autant plus faciles et bienveillantes qu'elles seraient volontaires et tout à fait désintéressées: étant plus fréquentes, elles deviendraient assurément plus cordiales.*

*Ces relations entre collègues amèneraient tout naturellement aussi de bonnes et amicales relations entre leurs familles, venant participer aux fêtes de la Société: soirées et banquets-familiers ou privés. Ces banquets auraient encore un autre but, celui de se transformer en concours intimes, dans lesquels chaque membre aurait charge de fournir un mets ou une pièce de cuisine quelconque: ce ne serait ni plus ni moins une sorte de répétition, un essai de grands concours annuels, inaugurés naguère aux Champs-Élysées.*

*C'est dans ce milieu vivifiant, dans cette cordiale intimité que les travailleurs viendraient retremper leur courage, sûrs d'y trouver bons conseils, aide et protection: que de services importants pourraient leur être rendus!*

Et, plus loin :

*Si elle parvenait à organiser le Cercle dans de telles conditions, la Société culinaire pourrait compter sur le concours absolu, aussi bien des artistes qui visent à s'en aller à l'étranger que de ceux qui s'y trouvent déjà; sachant que c'est au Cercle culinaire que les grands personnages, les directeurs ou maîtres d'établissement: hôteliers, restaurateurs, adresseraient leurs demandes, ils comprendraient parfaitement tout l'intérêt qu'il y aurait pour eux d'en faire partie et de s'attacher à sa prospérité.*

Enfin, après avoir exposé tout un programme de cours oraux et de démonstrations pratiques, Dubois concluait ainsi :

*A tous ces moyens d'attrait et d'étude, de travail et de perfectionnement professionnel, nous voudrions que, par la suite, il fût possible d'en ajouter un autre: celui d'offrir à tous, grands et petits, élèves et praticiens, des* primes d'encouragement au bien, *en récompense de leur mérite, soit à l'occasion de bons et loyaux services, de dévouement désintéressé, et de vertueux exemples dans l'exercice de leur profession, soit en raison de travaux culinaires exceptionnels accomplis dans des conditions difficiles et méritoires. Telles sont, en somme, les grandes lignes de la constitution du Cercle d'études culinaires que nous désirons fonder: tels sont les jalons plantés sur la voie que nous voulons suivre; ils en définissent clairement les limites et la portée!*

⁂

Tant d'efforts généreux, tant de remarquables travaux, tous dirigés vers les progrès de l'Art culinaire méritaient bien, il semble, que le gouvernement accordât au distingué artiste l'une de ces distinctions qu'il a, depuis, décernées si libéralement ?

En 1894, sur l'initiative du journal l'*Art culinaire*, une pétition en ce sens, couverte de milliers de signatures, fut adressée aux Pouvoirs Publics. Elle eut le sort de tant d'autres, et ce fut seulement en 1900 que Dubois reçut du gouvernement de la République les palmes académiques.

Lorsque, le 14 mars 1901, une dépêche de Nice apporta à ses amis de Paris la nouvelle de son trépas, ce fut une consternation, un deuil général et un véritable chagrin pour beaucoup de ne pouvoir accompagner jusqu'à sa dernière demeure le Maître vénéré, mort si loin d'eux.

Parmi les nombreux articles nécrologiques qui furent consacrés à sa mémoire, quelques-uns méritent d'être reproduits comme une affirmation des regrets qu'il laissait.

Dans l'*Art culinaire*, M. Châtillon-Plessis écrivait ceci :

*C'est une figure considérable que celle qui vient de disparaître, aussi bien pour l'*Art culinaire *qui comptait*

*Urbain Dubois parmi ses collaborateurs de la première heure, que pour la profession qu'il représentait au premier rang. Le public lui-même, j'entends le grand public, ne peut être indifférent à une telle perte.*

*Par son œuvre hors de pair, Urbain Dubois avait su mériter toutes les estimes et comporter tous les respects. On peut dire qu'il était avec Carême « l'homme de son siècle » professionnel. Et voici, en effet, qu'il meurt au seuil du siècle nouveau comme pour marquer la transition entre les deux époques.*

*Je tiens à laisser à notre rédacteur en chef Philéas Gilbert le droit tout entier de parler avec sa compétence spéciale de cet illustre maître, et garde seulement, avec une sincère émotion, le devoir de saluer ici la disparition d'un des vieillards les plus spirituels, les plus aimables et les plus instruits que j'aie connus, et qui a donné le bel et noble exemple d'une existence vouée au labeur et à l'expression la plus élevée de son art.*

De l'article de Philéas Gilbert, intitulé la « Fin du Maître », nous extrayons ces passages :

*Ainsi, le beau vieillard qui fut notre maître et l'éducateur théorique de tant de générations de cuisiniers; le lutteur qui semblait invincible est tombé tout à coup et loin de nous, sous le ciel clément du pays bleu qu'il affectionnait et, jusqu'au bout, jusqu'à la dernière minute, le travail, qui fut l'œuvre de sa vie, absorba sa pensée et son énergie.*

*Peut-être son dernier trait de plume fut-il tracé sur une épreuve du livre en réimpression, que sa minutie jugeait imparfait : du livre sur lequel se consuma son dernier effort!*

*Si grands qu'aient été son affection et son attachement à ce journal où, tant de fois, son nom fut glorifié et son œuvre exaltée, où il ne compta que de sincères admirateurs et des amis qui furent ses défenseurs, ce n'est point ici que peut, sinon dans ses grandes lignes, être retracée l'histoire de sa vie laborieuse et glorieuse.*

*Vingt années d'une amitié qui, pas un instant ne se démentit, de relations constantes et d'affectueuses confidences, m'ont permis de juger l'homme, de comprendre quelles furent l'immensité de sa tâche, la grandeur de son idée, la fécondité de son esprit créateur. Pour tous, il restera l'inspirateur éloquent de ceux qui ont au cœur l'ambition de parvenir et l'orgueil de conquérir la gloire professionnelle. Longtemps, toujours, les principes qu'il posa seront invoqués; de ses enseignements lumineux naîtront encore bien des talents, surgiront encore bien des chefs-d'œuvre créés à l'image des siens, et l'édifice superbe élevé par sa ténacité courageuse fera l'admiration des générations futures, comme elle fit la nôtre.*

*Au nom des rédacteurs qui m'entourent, des amis personnels, de tous ceux qui firent leurs ses principes et ses exemples, se formèrent à son École et cherchèrent au foyer de son génie le rayon inspirateur, je salue la mémoire qui sera éternellement vénérée de Urbain Dubois, du Maître universel dont le nom, pour nous, restera comme un symbole.*

Dans le même journal, Fulbert-Dumonteil écrivait :

*Le grand art culinaire est en deuil.*

*Là-bas, à Nice, pays des fleurs et du soleil, Urbain Dubois vient de mourir.*

*Il s'est éteint, chargé d'années légères à sa verte vieillesse, entouré de sympathies fidèles à son nom.*

*Le Maître n'est plus, ses beaux livres restent, son souvenir vit, et en face de son œuvre exquise, on se demande si ce n'est pas Carême lui-même qui meurt une seconde fois.*

∴

*Il est un drapeau qui, ne comptant que des victoires et des conquêtes, flotte glorieux, dans toutes les capitales du monde.*

*C'est le drapeau de la Cuisine Française que nos incomparables artistes ont fièrement planté sur le sol étranger des nations reconnaissantes et charmées.*

*Et chaque jour s'étend son pacifique empire, plus vaste et surtout plus durable que les empires d'Alexandre et de César!*

*Sur la hampe de ce drapeau brillent déjà des noms illustres de cuisiniers français : qu'à son tour, le nom de Urbain Dubois y soit gravé en lettres d'or...*

∴

*S'il est vrai qu'après notre mort nous devons nous retrouver dans des sphères radieuses inconnues des hommes, Urbain Dubois, sans doute, y rencontrera les célèbres gastronomes du passé. Et les Vatel, les Grimod, les Cussy, les Carême, les Gouffé et tant d'autres le salueront comme un frère ou comme un maître.*

*Et peut-être notre vieil ami Monselet, notre cher poète Ozanne lui diront-ils de beaux vers d'une suave harmonie, étrangère à la terre...*

∴

*Là-bas, au pays des fleurs et du soleil, tous les amis de Dubois n'ont pu suivre son cercueil fleuri de violettes et de roses épanouies au bord de la mer bleue.*

*Certes, le parfum de ces fleurs, douce offrande du souvenir, n'égalait point les délicieuses senteurs qu'exhalent les livres de Urbain Dubois, l'incomparable arome des mets fameux qu'inventa son génie.*

*Il n'égalait pas surtout ce parfum insaisissable et sûr qui brave la distance, défie le temps, qui se mêlait aussi aux violettes et aux lilas du cortège : j'entends le parfum de l'amitié.*

*Là-bas, sur la Côte d'azur, au pays des fleurs et du soleil, Urbain Dubois vient de mourir.*

*Le grand art culinaire est en deuil...*

Dans le journal *La Cuisine Française*, après avoir énuméré les œuvres de Dubois, M. Capdeville terminait ainsi :

*Mes chers collègues,*

*A l'ouvrier, à l'artiste conscient de sa valeur, au Maître aimé et estimé de tous, nous devons un hommage digne de nous.*

*En communauté d'idées avec mon ami Philéas Gilbert, nous avons pensé qu'une souscription universelle, faite sous la présidence d'honneur d'un grand philanthrope — j'ai nommé Marguery — avec l'aide des petits et des grands journaux de nos corporations et associations patronales et ouvrières, nous permettrait de recueillir une somme*

*assez importante pour honorer dignement le grand maître de la Cuisine Française :* Urbain Dubois.

∴

Un Comité d'initiative, composé en grande partie des plus intimes amis du défunt, fut aussitôt constitué et les souscriptions affluèrent.

Restait à déterminer la forme du monument et son lieu d'érection. Un projet de Fontaine monumentale fut soumis au Comité, mais outre que ce projet de monument aux hommes célèbres et Maîtres éminents de l'art culinaire faisait dévier l'idée initiale, il entraînait à des formalités et à des difficultés sans nombre. En outre, les amis de Dubois s'en montraient peu partisans parce que, dans leur esprit, la souscription avait été ouverte pour la glorification d'une célébrité culinaire et non d'autres.

Comme tous les projets où l'idéal entraîne au delà des limites du possible, on dut l'abandonner, et il fut décidé qu'un médaillon en bronze perpétuerait les traits du Maître défunt; que ce médaillon figurerait à la place d'honneur dans le Musée de la Maison de retraite fondée à Drugny par la Société philanthropique de l'Alimentation.

Dans ce milieu de vieux cuisiniers, finissant là, dans la paix de la campagne et la quiétude du lendemain, leur vie tourmentée de prolétaires, l'effigie en bronze du Maître est bien, et ne pouvait être mieux à sa place.

Philéas Gilbert.

---

# A URBAIN DUBOIS

En réponse à la dédicace de son dernier livre : *La Pâtisserie d'aujourd'hui.*

*Quarante ans écoulés, sans faiblir à la tâche,*
*Maître, vous poursuivez votre but sans relâche;*
*Au vaste champ de l'Art, creusant votre sillon,*
*Guidant les indécis sous votre pavillon.*

*Chaque aurore qui voit luire une œuvre nouvelle,*
*Chaque livre édité,*
*Marque un titre de plus à l'estime éternelle*
*De la Postérité.*

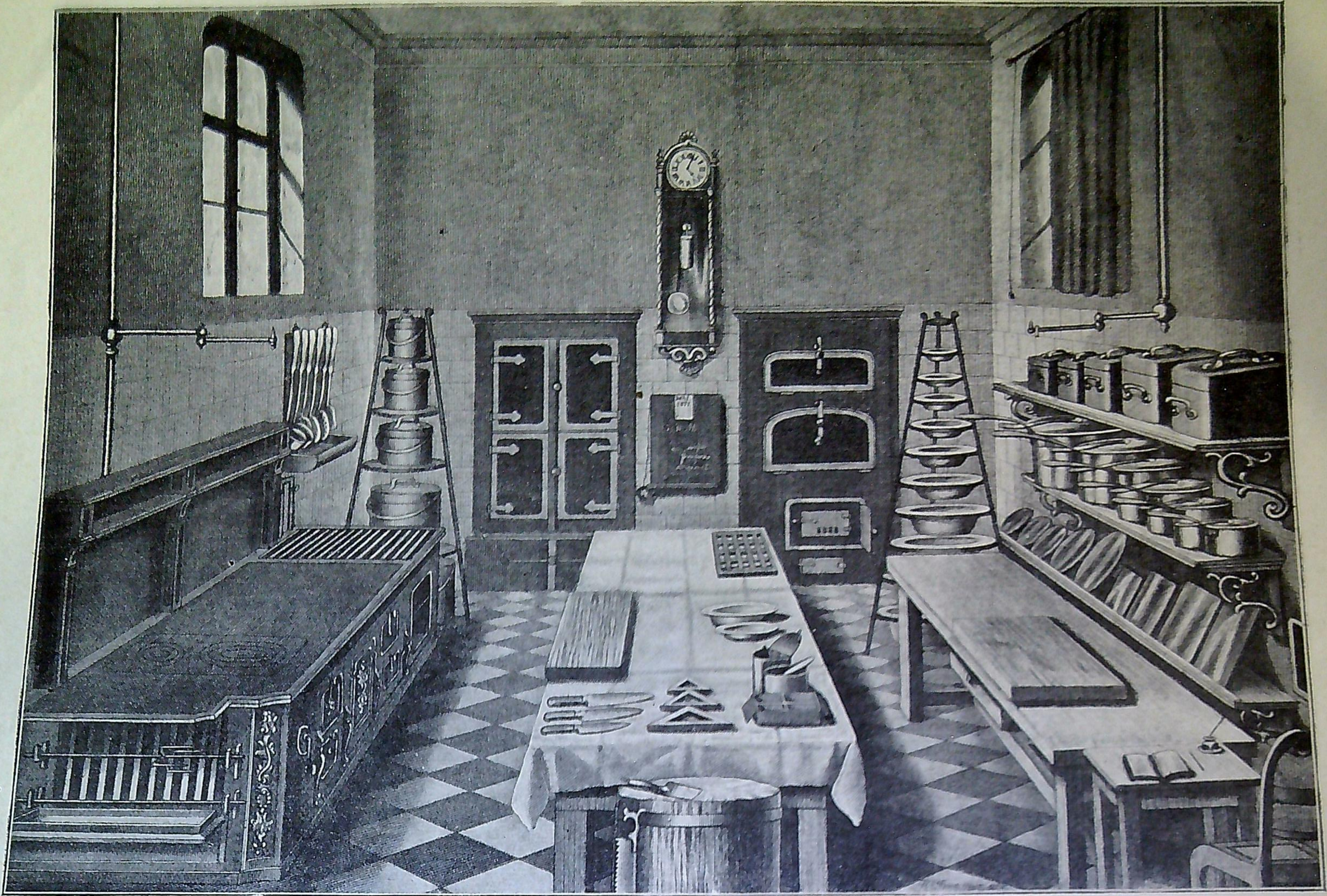
*Vous pensez qu'en ce livre est la dernière ligne*
*Que vous pouvez donner;*
*Mais nous n'en croyons rien; l'heure du chant du cygne*
*N'est pas près de sonner!*

*Le marin va toujours à la mer où l'entraîne*
*Un but mystérieux;*
*La Cuisine pour vous, Maître, est une sirène,*
*Aux chants harmonieux.*

*Votre bagage littéraire,*
*Si laborieux et si profond,*
*Sera pour notre Art-Culinaire*
*La semence au germe fécond!*

Achille Ozanne.

(4 juin 1894.)



Division de la Cuisine.

# AMÉNAGEMENT, CONSTRUCTION ET SERVICE
## DES CUISINES, SALLES A MANGER ET SALLES DE BUFFET

Les gravures du premier chapitre de ce livre, de même que les descriptions consacrées aux différentes divisions du laboratoire culinaire, constituent une étude intéressante à laquelle ni les jeunes gens ni les praticiens ne doivent rester étrangers.

En produisant ces études, j'ai voulu rechercher dans quelle mesure il était possible d'appliquer aux travaux de notre art le bénéfice des innovations modernes, au triple point de vue du parfait ameublement d'une cuisine, de la facilité du travail et de l'amélioration du service.

A ceux qui examineront superficiellement ces planches, il est possible qu'elles ne leur inspirent pas un intérêt très grand ; mais il n'en sera pas de même, je l'espère, des hommes du métier qui se donneront la peine de lire avec attention les détails qui les accompagnent.

Après les nombreux dessins s'appliquant aux différentes divisions de la cuisine, viennent deux planches[1] de salle à manger de grande maison, ayant chacune une table dressée. Par la production de ces dessins, j'ai voulu donner une idée pratique des deux méthodes principales du service de la table en usage dans les grandes maisons.

Ces deux planches[1] sont suivies d'une autre, représentant une grande salle dans laquelle est dressé un buffet de bal. Il m'a paru utile de produire avec de certains développements un dessin de ces buffets dont il sera souvent question dans la seconde partie de ce livre : les dispositions de la table, son ornementation, la distribution des mets composant le souper, celles du couvert destiné aux convives, sont autant de détails ayant une égale importance aux yeux des amphitryons et des cuisiniers.

1. Voir ces deux planches pages XVI et XVII de la *Cuisine classique*, tome I.

# SOMMAIRE DES PLANCHES DE 2 A 16
## CUISINES, MEUBLES DE CUISINE, SALLES A MANGER

### Dessins 2 a 9. — DIVISION DE LA CUISINE

D'où vient que les cuisines, même dans les grandes et belles maisons, soient le plus ordinairement mal disposées, défectueuses, incommodes, malsaines ?

Il serait facile d'établir par des faits que, dans beaucoup de cas, la faute doit être uniquement attribuée aux architectes qui les construisent, parce qu'ils n'apportent à l'accomplissement de ce travail qu'une attention distraite et secondaire; et qu'en général, ils se doutent peu des conséquences, ou désagréables ou pénibles, que peut enfanter une mauvaise distribution de l'emplacement destiné aux cuisines.

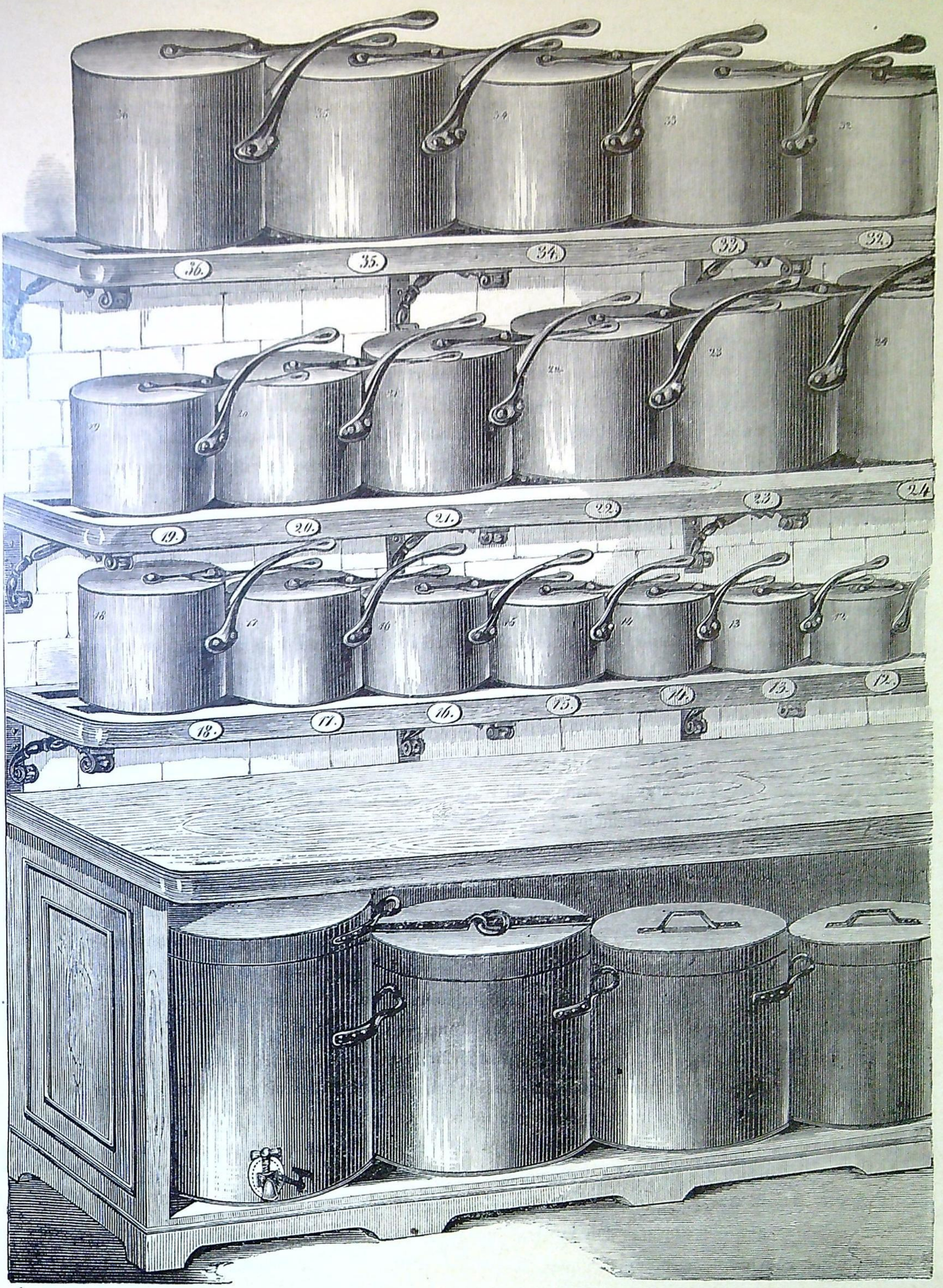
Sans doute, on ne peut pas exiger qu'un architecte possède à fond la science distributive des grandes cuisines, qu'il soit pénétré des exigences du travail au même degré qu'un cuisinier. Mais ce qu'on peut exiger de lui, c'est qu'il s'en enquière, qu'il cherche à les connaître, en s'inspirant de l'expérience d'un praticien, et qu'il s'efforce d'y satisfaire dans la mesure de ses pouvoirs.

La mauvaise distribution d'une cuisine n'est pas, au fond, d'une importance si minime qu'on doive ne point s'y arrêter, puisque son imperfection augmente les difficultés du travail, nuit à la perfection du service, et réagit sur la santé des travailleurs.

Les cuisines les plus défectueuses sont celles construites dans les souterrains, car elles sont alors peu aérées, peu éclairées, humides, malsaines; dans ces conditions, si elles n'offrent pas de dangers immédiats et apparents, elles ont toujours pour résultat d'inoculer aux cuisiniers le germe d'infirmités qui se développent plus tard.

Pour que les cuisines d'une grande maison soient établies dans les conditions voulues, il faut qu'elles soient spacieuses, sans être cependant trop grandes : les vastes cuisines sont fatigantes, et exigent un personnel nombreux pour les desservir, la parfaite distribution des lieux supplée souvent à leur insuffisance. Mais ces cuisines, quelles que soient leurs proportions, doivent, par rapport au travail aussi bien qu'à la santé de ceux qui les habitent, se trouver toujours dans des conditions hygiéniques aussi parfaites que possible bien éclairées, bien ventilées : la lumière et l'air renouvelé

Pl. 3.




Dessin 3.

sont indispensables. Mais, pour posséder ces avantages, elles ne doivent pas être construites au-dessous du niveau du sol. Les cuisines établies au rez-de-chaussée sont d'un accès plus facile ; plus faciles aussi sont les moyens d'appropriation.

Le parquet des cuisines ne doit pas être négligé, car ceux qui les habitent sont sans cesse en activité. Il peut être dallé, carrelé ou boisé; les parquets dallés ou carrelés sont les plus élégants, ceux boisés sont les moins fatigants, les moins contraires à la santé des travailleurs.

Les cuisines, en général, doivent être le moins possible éloignées de la salle à manger; mais leur situation doit être combinée de telle façon que, ni les émanations, ni la fumée ne puissent arriver, même par le dehors, jusqu'aux appartements supérieurs. Il faut surtout que le bruit du travail, celui du mortier notamment, se trouve assez amorti pour ne point être entendu au loin.

Les cuisines doivent être ni trop basses, ni trop élevées, mais à plafond plat, non voûté ; celles dont le plafond n'est pas assez élevé sont trop chaudes, suffocantes, désagréables, nuisibles ; mais celles très hautes, si elles donnent plus d'air libre, elles ont aussi l'inconvénient d'être bruyantes par l'effet de l'acoustique, surtout quand le plafond est voûté ; en ce cas, le bruit se répercute, la voix se perd, on a de la peine à s'entendre.

Pendant le jour, la cuisine doit recevoir la lumière par des fenêtres élevées, servant en outre au renouvellement de l'air. Le soir, elle doit être éclairée au gaz ; c'est surtout l'éclairage de la nuit qui ne doit pas être négligé ; il doit être abondant et bien distribué.

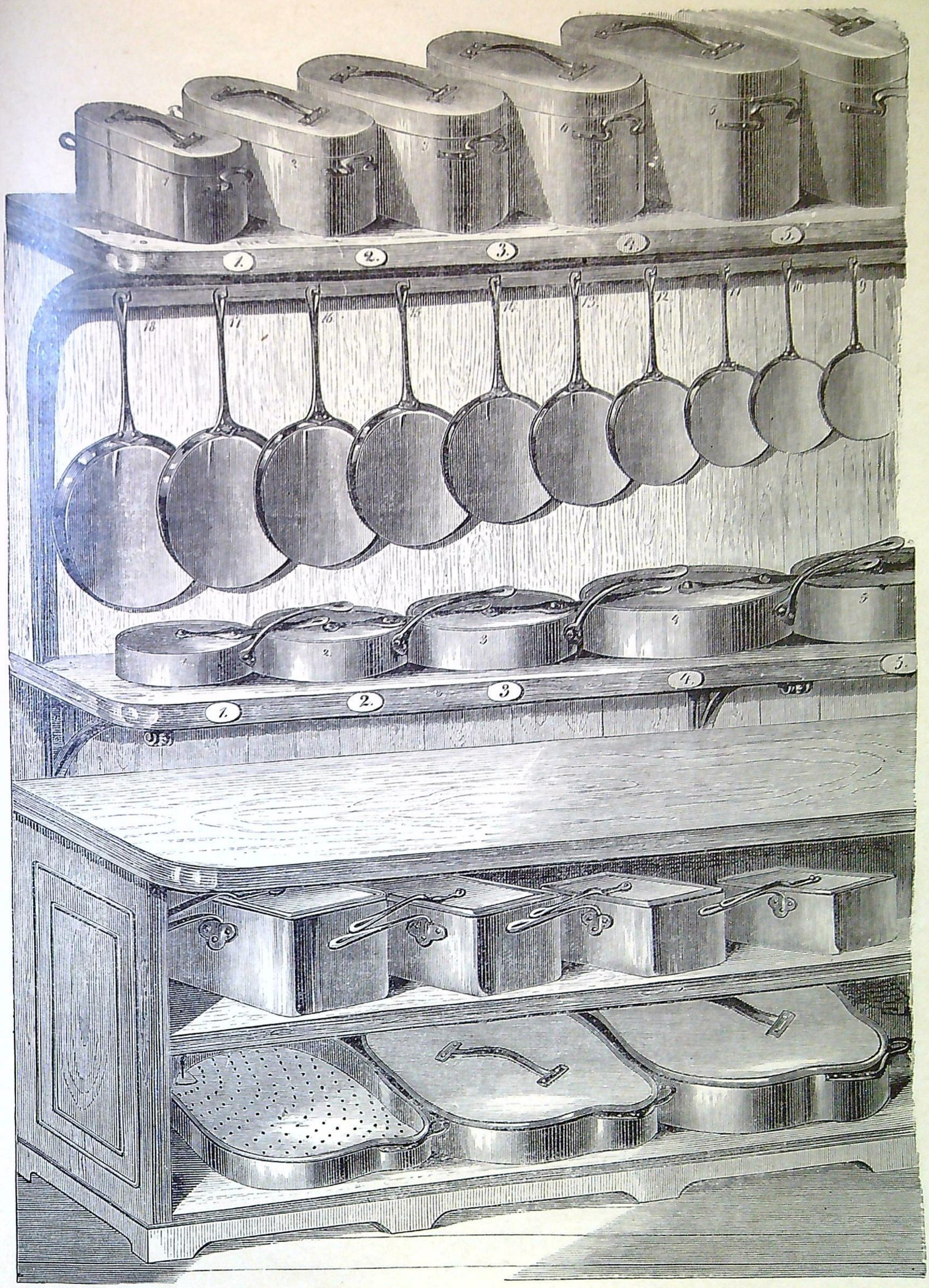
La division de la cuisine peut indifféremment être installée au nord ou au midi, pourvu que le jour y pénètre largement, qu'elle soit aérée.

Dans la première de ces planches, j'ai représenté le dessin d'une cuisine installée, meublée, et prête à fonctionner. Je me suis attaché à lui donner toute la précision d'un travail sérieux ; on peut juger par son examen que ce n'est pas là précisément un croquis de fantaisie. On peut voir que, dans un espace limité, les principaux instruments du travail se trouvent cependant réunis sous la main du praticien : le fourneau, la broche même, l'appareil à gaz, le four, l'étuve, tout est là.

Le fourneau en fer est le plus adopté aujourd'hui ; il doit être installé dans un lieu bien éclairé, et les conduits du foyer parfaitement établis. Aux foyers des fourneaux en fer les plus modernes sont adaptés des réservoirs à double conduit, pouvant fournir de l'eau chaude aux appartements ; en tout cas, le réservoir doit être alimenté par un robinet placé au-dessus. Ces fourneaux ne sont pas sans inconvénient ; néanmoins, ils ont des avantages qu'on ne saurait méconnaître. Le plus ordinairement, ils sont à foyer unique, mais ils ont du moins deux fours et une petite étuve ; ces fours, n'exigeant aucun soin de chauffage particulier, sont par ce fait d'une grande économie.

En dehors du grand fourneau, il n'est pas superflu d'avoir à sa disposition une ou deux bouches à charbon de bois. Un auxiliaire plus indispensable encore, et qui devrait exister dans toutes les cuisines bien organisées, c'est un fourneau à gaz ; ceux-ci, par le peu d'espace qu'ils occupent, le peu d'entretien qu'ils exigent, méritent la plus grande sollicitude, car ils sont appelés à rendre des services sans cesse renouvelés. Les fourneaux à gaz ont en outre un avantage immense sur ceux en fer, c'est de ne pas chauffer démesurément le corps et la figure des travailleurs.

Maintenant que les foyers à feu ouvert de nos pères ont disparu des grandes cuisines ; maintenant que les bouches à charbon deviennent chaque jour plus rares, c'est dans les appareils à gaz que



Dessin 4.

les cuisiniers doivent chercher leur point d'appui, par rapport aux cuissons prolongées, dont l'ébullition doit être régulière et continue ; c'est sur le fourneau à gaz que doit s'opérer le dépouillement des grandes sauces ; c'est encore sur le fourneau à gaz que doit se faire le pot-au-feu traditionnel de notre pays, qui a son accès dans les grandes cuisines, comme dans les plus petites; mieux que sur le foyer à feu ouvert, mieux que sur le coin d'une bouche à charbon, on peut obtenir avec le concours du gaz cette ébullition douce, frémissante, réglée, dans laquelle réside en somme toute l'opération.

En France, dans les cuisines, comme en bien d'autres cas, nous sommes longs à accepter les perfectionnements que les autres peuples adoptent; mais, comme par la force des choses, il faut tôt ou tard en arriver là, mieux vaudrait s'y décider tout de suite, sans hésiter, du moment que les résultats sont avantageux, incontestables. L'appareil à gaz se trouve placé, sur le dessin, à l'extrémité du fourneau, opposée à la broche. Indépendamment des fours et étuves adhérant au fourneau, une grande étuve et un four en fer sont disposés dans l'épaisseur du mur, à droite du fourneau ; cette étuve est chauffée par le conduit du foyer, à laquelle il arrive, en passant sous le parquet, et débouchant dans le vide ménagé entre la maçonnerie et le corps de l'étuve.

Cette étuve est disposée pour le service ordinaire et les dîners peu nombreux; mais, dans des proportions si restreintes, elle devient insuffisante pour les grands dîners, où les cuisiniers sont dans l'obligation de dresser d'avance plusieurs séries de mets, et de les tenir au chaud en attendant de les envoyer. Pour ces grandes affaires, il est donc indispensable de disposer d'étuves en fer posant sur des pieds à roulette, afin de pouvoir aisément les amener dans la cuisine quand elles sont utiles, et les enlever quand le service est terminé. Les vastes étuves dans les grands travaux sont certainement une garantie de succès.

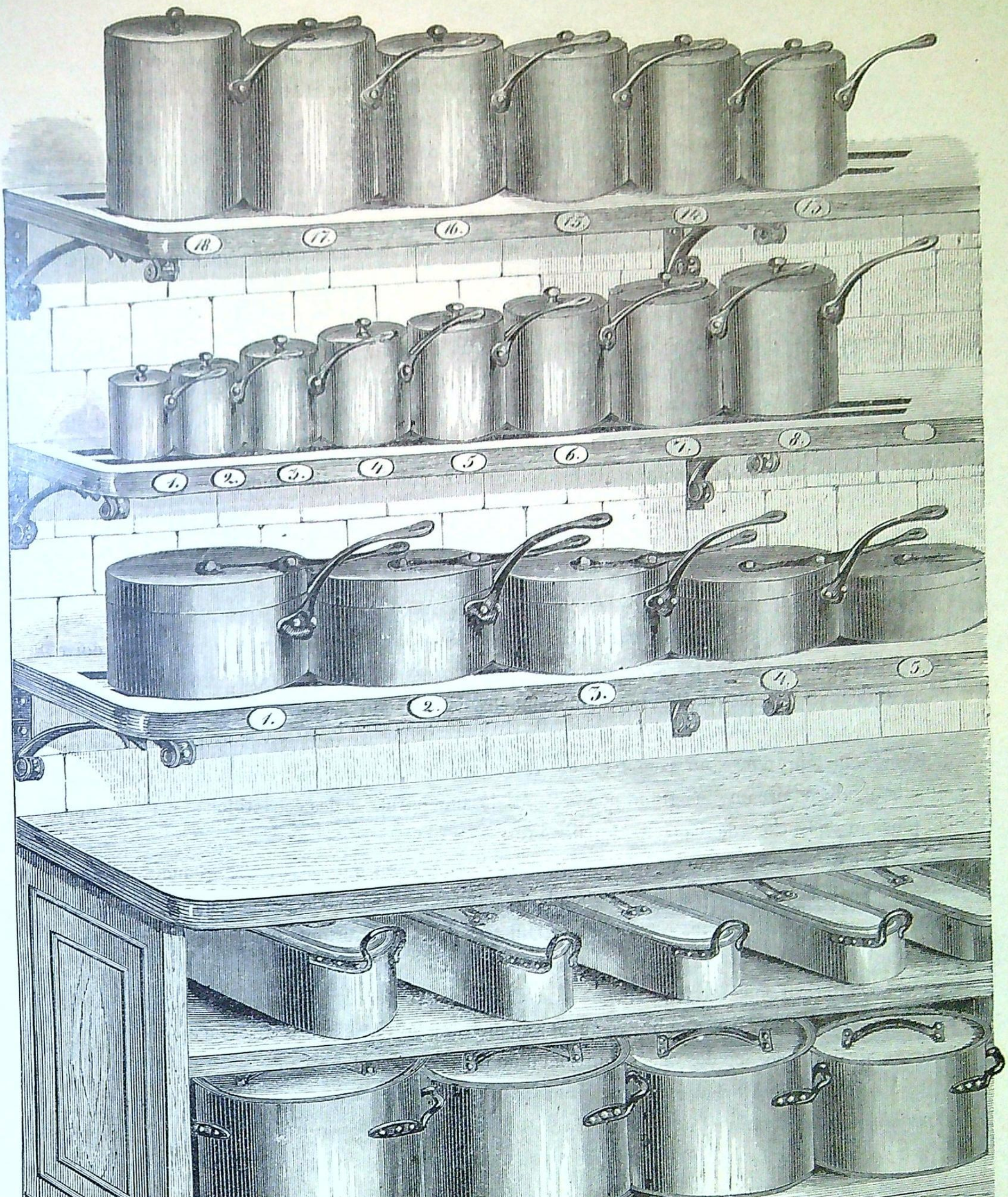
Le four est aussi en fer, il peut être chauffé au bois ou à la houille ; il est à deux compartiments ; le plus haut donne une chaleur tempérée, propice à la pâtisserie ; celui placé au-dessous donne une chaleur plus violente, convenable pour la cuisson des viandes : ces fours, bien dirigés, peuvent rendre de grands services aux cuisiniers et aux pâtissiers; il est bien regrettable qu'on persiste à ne pas les adopter en France, quand il est avéré qu'ils rendent ailleurs les plus grands services.

Aux deux angles sont disposées deux espèces de pyramides en fer, à étages gradués; sur l'une, sont symétriquement rangées les marmites en cuivre; sur l'autre, une série de terrines à l'anglaise, en métal léger et subtil, dans lesquelles les bouillons et les sauces refroidissent promptement.

Au centre de cette division est placé un *banc de cuisine*[1], c'est-à-dire une table solide, bien d'aplomb, ayant un billot sur l'un des bouts. Cette table est couverte d'une nappe, car on ne travaille pas directement sur cette table, mais bien sur des planches volantes. Dans les grandes cuisines, une partie de cette table, sur le bout où doit s'opérer le dressage des mets, est disposée une caisse à eau chaude ou à vapeur : l'eau peut être fournie par le réservoir adhérant au fourneau ; la vapeur est fournie par le conduit d'une machine dont je parlerai plus loin ; dans tous les cas, l'eau ou la vapenr d'eau arrivent dans la caisse, à l'aide d'un tuyau conducteur passant sous le parquet et à travers un des pieds de la table.

A droite de la table centrale est placée une autre table plus étroite que la première, mais

1. On trouvera plus loin plusieurs modèles de banc de cuisine




Dessin 5.

découverte, sans nappe ; c'est sur celle-ci que les apprêts s'exécutent, mais toujours sur les planches volantes. Autant que possible, la table elle-même doit rester blanche et lisse ; rien ne choque le regard comme une table de cuisine laissant voir des brèches d'usure sur les bords, ou seulement les rayures faites par le couteau. L'emploi des planches volantes est plus convenable, car on peut les retourner ou les faire laver quand elles sont sales, et les remplacer aisément quand elles sont usées ; tandis qu'une belle table est coûteuse, et doit par ce motif être ménagée. Une pendule fermée et une ardoise sont placées contre le mur du fond. La pendule est indispensable dans une cuisine où l'on est en quelque sorte, à chaque instant, obligé de consulter le cadran du regard. L'ardoise sert à transcrire les commandes faites en dehors du dîner : les soupers, les déjeûners, etc.

Les murs de la cuisine doivent être plaqués au tiers de hauteur, avec des briques blanches vernies ; ces briques rendent la cuisine plus claire, et contribuent à l'entretenir plus propre.

Une pièce très secondaire, mais cependant indispensable dans les cuisines, est celle destinée au lavoir ; elle doit être spacieuse, fournie de cylindres, mais surtout approvisionnée d'eau. Ce lavoir doit être établi le plus près possible de la division de la cuisine, mais toujours en dehors ; quand la disposition de l'emplacement s'y prête, il doit être mis en communication avec elle par une ouverture pratiquée dans l'épaisseur du mur, facilitant ainsi l'enlèvement de la batterie à nettoyer, sans nécessiter un transport fatigant.

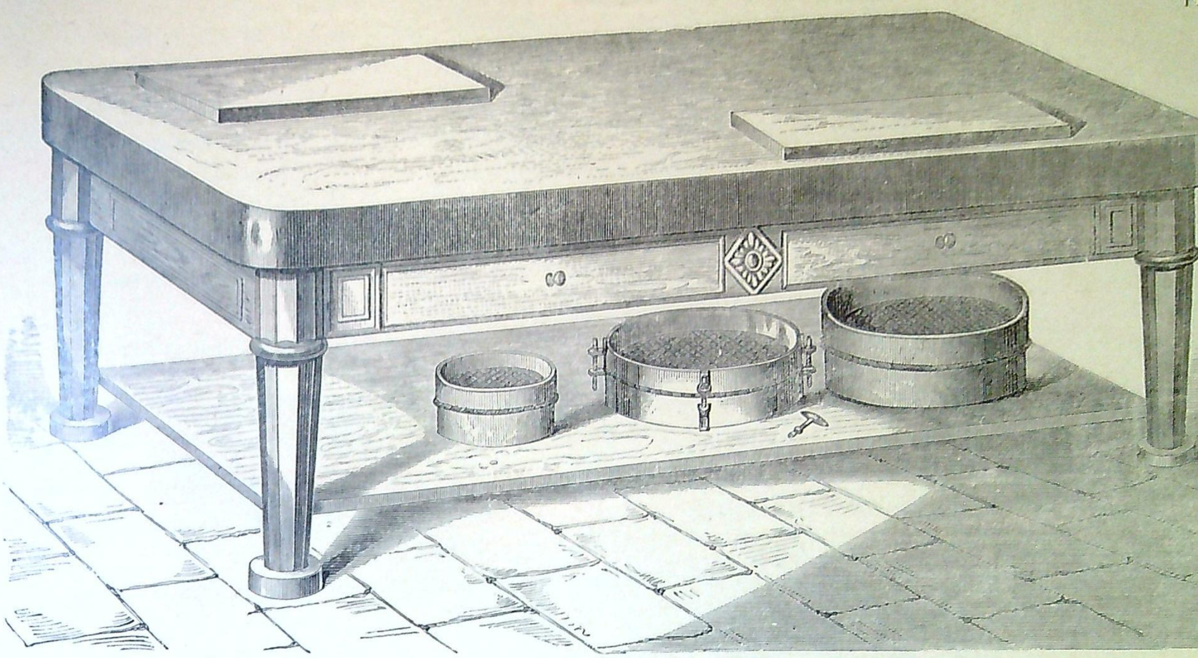
La distribution des eaux dans les cuisines est un point qui mérite toute l'attention des architectes ; ce n'est pas seulement l'abondance qui est nécessaire, mais la qualité aussi : elles doivent être distribuées dans toutes les divisions, mais surtout dans celles de la cuisine et du garde-manger. L'eau alimentant les cuisines doit inévitablement être des plus pures, des meilleures.

Les ustensiles en cuivre, les pièces de batterie mises en évidence dans le dessin de cette division sont loin d'être au complet ; en raison des dimensions restreintes du dessin, il était difficile d'en produire un plus grand nombre ; j'ai dû me borner à des échantillons, mais je donne ici plusieurs planches de batterie de cuisine.

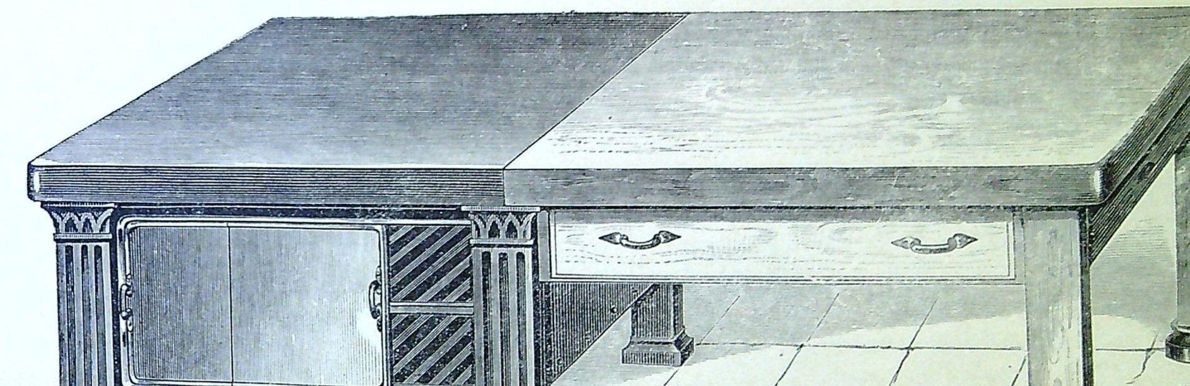
La batterie est l'ornement le plus apparent d'une grande cuisine, c'est celui auquel le regard s'arrête tout d'abord. Il est vrai qu'une abondante batterie de cuisine, classée par séries, chaque série disposée par rang de forme, est toujours d'un très joli effet, surtout si elle est soigneusement entretenue, si les pièces sont bien brillantes.

La batterie d'une grande cuisine ne se compose pas seulement de casseroles, de marmites, de braisières, de plafonds ; à ce nombre viennent s'ajouter une infinité d'autres vases en cuivre de formes diverses, ainsi que des moules variés, qui sont d'un usage continuel.

En fait, il est difficile de définir le nombre des pièces de batterie qu'exige une cuisine ; ce qu'on peut dire, c'est qu'elles doivent toujours être en rapport avec le travail qui s'y opère. Cependant, on peut arriver à une définition à peu près exacte, si on prend pour base le nombre de convives que peut contenir la salle à manger de la maison. Supposons que cette salle soit disposée, au maximum, pour 40 couverts ; il faut évidemment que la cuisine se trouve en mesure de suffire, par sa batterie, à des travaux de cette importance, pouvant se répéter souvent. Il faut, en outre, qu'elle ait une réserve de grosses pièces et de moules, car on peut supposer que l'amphitryon donnant des dîners de 40 couverts peut avoir le désir de donner aussi des soupers nombreux en convives, des bals.



Dessin 6.



Dessin 7. Dessin 8.

Dans ces prévisions, la batterie doit donc être plus nombreuse et variée. C'est sur ces données que je vais arrêter une évaluation approximative du nombre et des pièces différentes dont la batterie peut se composer. Des casseroles ordinaires; il en faut une soixantaine, divisées en trois séries; la première série de douze à quinze, la deuxième de vingt-cinq à trente, la troisième de quinze à vingt.

La première série comprend les grandes casseroles, dont le premier numéro doit être de la contenance de 30 litres, la dernière de 20 à 25.

La deuxième série comprend les moyennes casseroles; ce sont les plus usitées : le premier numéro peut être de la contenance de 12 à 15 litres, le dernier de 4 à 5.

La troisième série comprend les petites casseroles, dont le premier numéro peut être de la contenance de 3 litres, en diminuant jusqu'à un demi-litre.

Des casseroles à sauce; il en faut quatre à cinq, dont le premier numéro sera de la contenance de 12 à 15 litres, et le dernier de 6 litres.

Des casseroles à bain-marie; il en faut aussi deux séries : l'une de 6, de capacités peu éloignées, c'est-à-dire de la contenance de 6 à 8 litres; l'autre série de 12, de capacités graduées, variant de 4 à un demi-litre.

Des casseroles plates ou *sautoirs ;* il en faut deux séries, dont l'une de 6, le diamètre de l'ouverture variant de 35 à 45 centimètres; l'autre de 18, dont le diamètre varie de 20 à 12 centimètres.

Des casseroles à réduction; il en faut 2, de la contenance de 8 à 10 litres.

Des casseroles carrées ou arrondies sur les côtés; il en faut 4, graduées.

Des marmites; il en faut 6, de capacité variées, mais dont deux très grandes, à robinet, de la contenance de 70 à 80 litres; les autres de 40, de 30, de 20 litres.

Des braisières; il en faut 6, graduées. Des caisses à bouillon; 6. Des turbotières; il en faut 2 au moins, de capacités peu éloignées. Des poissonnières longues; il en faut de 6 à 8, dont 2 pour la cuisson des grands saumons entiers; les autres de capacités moins fortes, et graduées.

Des plafonds creux, à rebords; il en faut 12, dont la moitié à couvercles creux pouvant aussi servir de plafond. Des plaques; il en faut 12, dont la moitié à petits rebords, les autres lisses.

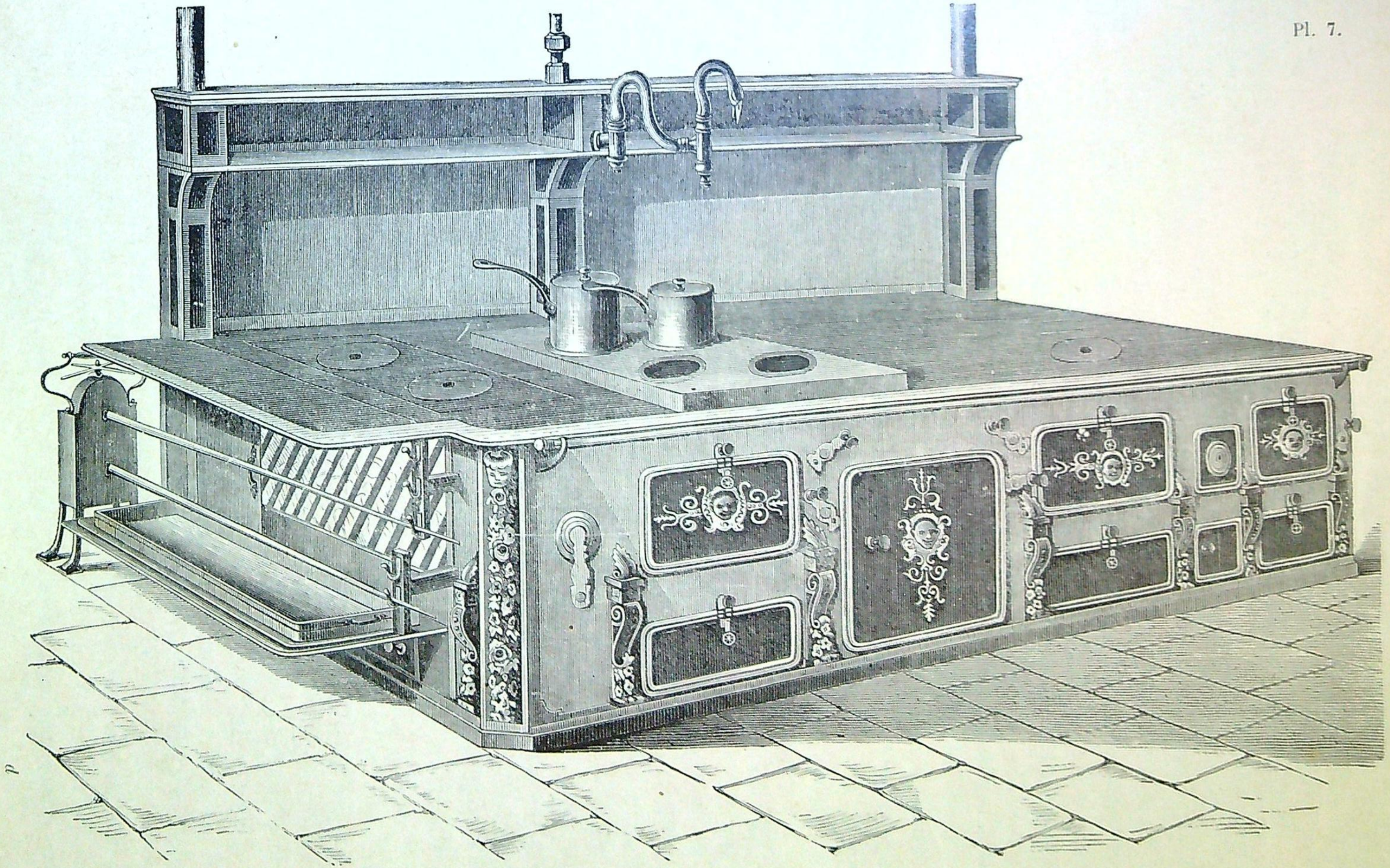
Des bassines; il en faut 4 très grandes, dont 2 étamées; plus 2 moyennes à confitures, non étamées, et 2 à fouetter les blancs d'œuf.

Des poêlons; il en faut 6, dont 2 grands, 2 moyens, 2 petits. Des poêles à frire, à omelettes et à pannequets; il en faut plusieurs. Il faut aussi plusieurs grils, et enfin un assortiment de cuillers, d'écumoires et de passoires.

Des moules à gelée, avec ou sans couvercle, il en faut deux séries de 6, de façon différente à gros cannelons, 6; à charlotte, 6; uni à cylindre, 6; à dôme, 6; à dôme cylindrique, 6; à torsade, 6; à calotte, 6; à gros biscuit, 2 au moins; à baba et à nougat, 2; à croquenbouche, 2; à sultane, 2; plusieurs à flan et à brioche.

La batterie d'une cuisine est complétée par des coupes, des cornes d'abondance, graduées; des petits moules ouvragés, des boîtes en fer-blanc, à colonne, et à coupe-pâtes; des cuillers à racines, des couteaux, et enfin une quantité de petits ustensiles dont les cuisiniers aiment à s'entourer.

Par ces détails, on peut juger que la batterie d'une grande cuisine a, dans une certaine



Dessin 9.

mesure, des exigences coûteuses ; mais si l'on réfléchit qu'une bonne batterie suffit, par sa durée, à plusieurs générations, il est évident que c'est là un luxe sur lequel un grand seigneur ne doit jamais hésiter. D'ailleurs, il est facile à comprendre que, plus la batterie est nombreuse et complète, plus longue est sa durée.

La division de la cuisine dans son ensemble est représentée par la planche 2. C'est la cuisine en permanence reproduite dans ses dispositions d'outillage, d'ameublement et d'ordre intérieur.

La planche 3 représente un compartiment de la cuisine ; le classement des pièces de cuivre, casseroles et marmites. Les casseroles sont disposées sur des étagères en fer, solides, légères, élégantes ; elles sont rangées par ordre de hauteur, elles portent chacune un numéro matricule se rapportant à celui appliqué à la place qu'elle doit occuper sur l'étagère. Les petites et moyennes casseroles, celles qui sont le plus souvent en activité de service, sont disposées à portée de la main ; les grosses moins usitées, sont disposées sur les rayons élevés.

Les grosses marmites, d'une si grande utilité en cuisine, sont aussi placées bien à portée et de façon à ne donner aucun embarras. Elles sont disposées dans l'ouverture que laisse la table de débarras tournant autour de la cuisine. Les parois auxquelles adhèrent les soutiens des étagères sont lambrissées en carreaux blancs, de faïence : c'est à la fois le plus riche et le plus élégant ornement qui peut être appliqué aux murs d'une cuisine.

La planche 4 représente un autre compartiment de la cuisine réservé aux casseroles plates, aux braisières et aux turbotières.

La disposition de ce compartiment diffère sensiblement des autres. Les sautoirs, devant en partie être appendus, exigent un revêtement en bois qui masque le mur et contre lequel les étagères trouvent leur appui. Les grandes turbotières sont disposées sous l'avancement de la table de débarras, c'est le meilleur parti qu'on peut tirer de cet emplacement.

La planche 5 représente le compartiment où sont disposées les casseroles à poêler et celles destinées aux sauces finies. Le soubassement est garni par les caisses à jus et les poissonnières. De même qu'au précédent compartiment, les étagères portant les casseroles s'appuient sur des soutiens en fer, fixés contre le mur ; celui-ci est également plaqué par des briques blanches, vernies.

La planche 6 représente deux tables ; la première n'est ni plus ni moins que le classique *banc* de cuisine fait en bois dur, aux larges dimensions, d'apparence correcte, de structure solide et sévère, toujours si soigneusement entretenu : c'est là un meuble qui en tout temps a tenu une large place dans l'esprit du personnel des grandes cuisines.

La plate-forme de cette table est faite en bois de grande épaisseur ; la surface est blanche, mais la frise et les pieds sont ordinairement peints couleur de bois.

Ces tables sont ordinairement portées sur quatre pieds arrondis sur le tour ou coupés en facettes, et reliés entre eux par une étagère basse ; elles sont placées au centre même de la cuisine, pas trop rapprochées ni éloignées du fourneau de façon que les travailleurs puissent tourner autour d'elles sans être gênés ; il est nécessaire que deux grands tiroirs soient disposés de chaque côté de la frise, sur la longueur. Ordinairement on ne travaille pas directement sur ces tables, mais sur de solides planches mobiles afin d'en maintenir la surface toujours bien propre ; en bien des cas même, aussitôt les apprêts terminés, elles sont soigneusement lavées et couvertes d'une grande nappe blanche.

La deuxième table de cette planche est mixte, c'est-à-dire que la moitié seulement est en bois tandis que l'autre moitié est exécutée en fer; la plate-forme de celle-ci est vide; elle est chauffée à la vapeur d'eau ainsi que la petite étuve au-dessous, dans laquelle les assiettes peuvent être tenues au chaud.

La vapeur alimentant cette partie de la table peut être fournie par un tuyau provenant du fourneau de la cuisine ou par une petite machine à vapeur fonctionnant en dehors de la cuisine.

Le côté de la table chauffé à la vapeur d'eau peut tout à la fois servir de *chauffoir* ou de *dressoir*. Ces tables à chauffoir existent aujourd'hui, aussi bien dans les grandes maisons bourgeoises que dans les établissements commerciaux : grands hôtels modernes, grands restaurants ; partout elles sont justement appréciées, en raison des facilités qu'elles apportent dans le service de la table.

La planche 7 représente un grand fourneau de cuisine à double foyer et à flotteur. Un fourneau établi dans ces conditions peut suffire aux plus grands travaux. En dehors de la rôtissoire, il renferme trois fours et trois étuves. Il peut fournir plusieurs robinets d'eau chaude dans la cuisine ; il peut encore alimenter les tables et dressoirs de cuisine et ceux de la salle à manger. Ce sont là des avantages qui, pour une grande maison, sont de la plus haute importance.

## Dessins 10 et 11 - DIVISION DE LA ROTISSERIE

La rôtisserie dépend ordinairement des cuisines ; mais si la cuisine est suffisamment grande, rien ne s'oppose à ce qu'elle lui soit contiguë. C'est dans cette division où se préparent les rôts et les grillages, c'est ordinairement là aussi où se font blanchir les légumes, où l'on fait cuire le poisson. Il faut donc que cette pièce offre les facilités les plus grandes pour suffire à ce travail; elle doit être assez vaste, bien éclairée, bien aérée ; les rayons des étagères doivent être garnis de grosses pièces en cuivre, de poissonnières, de casseroles grandes et petites.

L'instrument le plus indispensable d'une rôtisserie est évidemment le tournebroche ; autrefois le tournebroche consistait en un engrenage placé à côté de la cheminée, se remontant à la main, et marchant sous la pression d'un poids suspendu ; ces tournebroches existent encore, dans bien des contrées, dans bien des maisons ; mais le système est abandonné : l'engrenage à poids suspendu est remplacé par un simple volant, une hélice, placée dans le conduit de la cheminée, à laquelle la fumée, et même le simple courant d'air, suffit à imprimer un mouvement continu. Ce volant peut être établi fort simplement, sans de grands frais; un simple serrurier pourrait l'installer; mais le génie des mécaniciens, s'étant appliqué au perfectionnement de l'appareil, est parvenu à l'embellir de telle façon que, dans son ensemble, il est devenu une pièce remarquablement compliquée. Celui que représente le dessin de la planche est à double mouvement de rotation ; mais il ne comporte qu'une broche, qu'on peut établir d'un côté ou de l'autre.

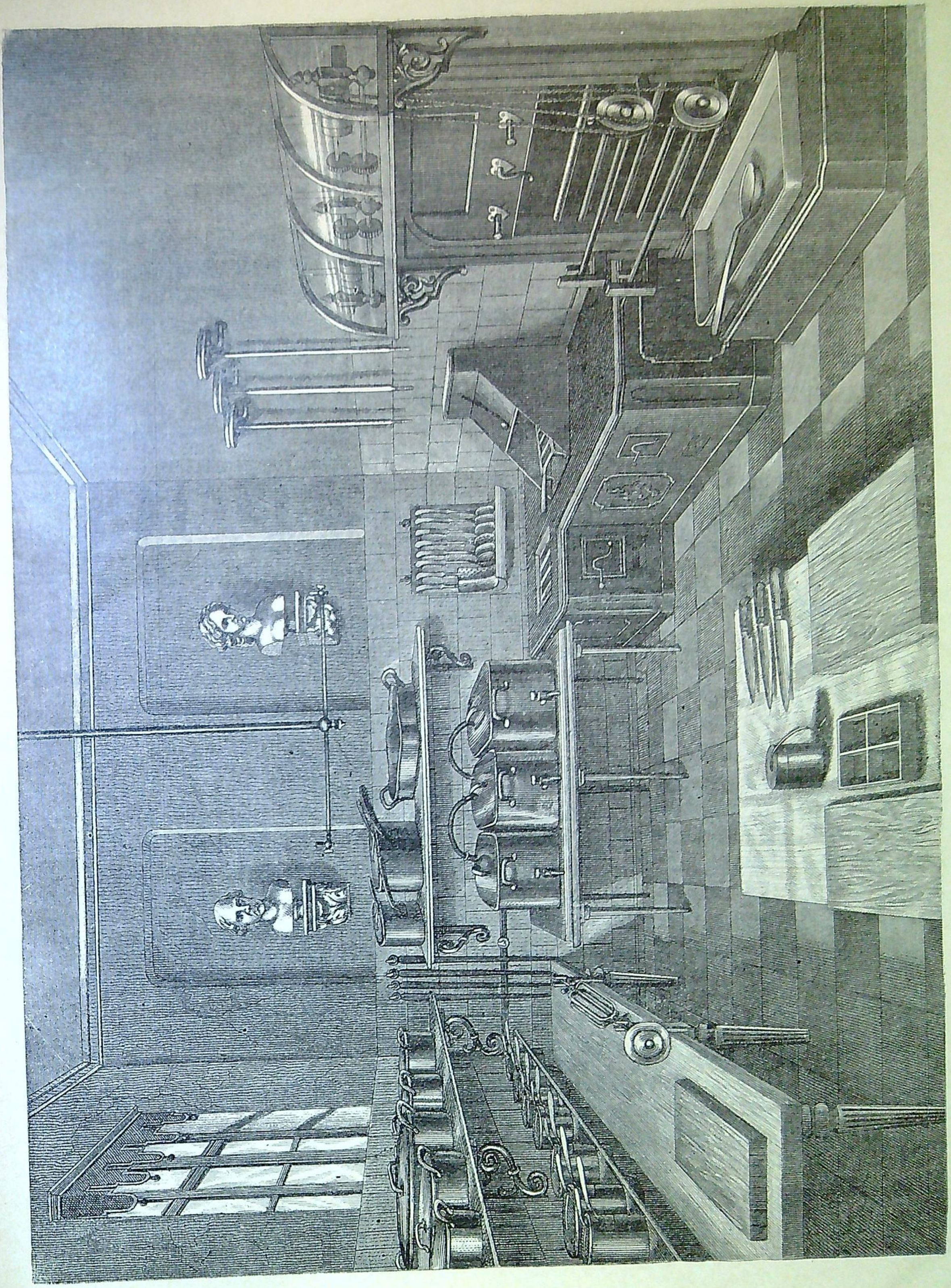
Le tournebroche représenté par le mouvement, ou plutôt l'engrenage placé en évidence au-dessus des broches, enfermé dans une enveloppe vitrée, est d'un très joli effet et d'un ordre pratique ; car les rouages, ainsi placés à l'abri de la poussière, sont évidemment d'une plus longue durée, sans exiger un entretien trop pénible.

Le cadre du feu de broche est en fer, muni d'une plaque à coulisse pouvant être baissée ou relevée, selon que les broches sont nombreuses et haut placées : plus cette plaque est baissée, plus le tirage est actif. Les broches sont suspendues par des chaînes, et tenues à distance voulue à l'aide de chenets mouvants, qu'on avance ou qu'on recule selon la nécessité. Les broches pour les rôts simples sont droites ; celles pour les grosses pièces de boucherie sont à berceau, c'est-à-dire permettant de faire rôtir les plus grosses pièces, sans qu'il soit nécessaire d'en traverser les chairs avec le fer, et offrant en outre toute facilité pour les placer d'aplomb : la broche à berceau est un instrument que je voudrais voir accepter dans toutes les cuisines, même dans les petites. Une de ces broches à berceau se trouve placée sur la table à gauche du dessin ; elle est posée sur deux appuis en fer, pouvant se dissimuler dans l'épaisseur de la table, dès qu'ils ne sont plus utiles. Ces appuis servent à soutenir la broche, soit avant que les rôts soient mis en cuisson, soit en les sortant du feu pour les déballer ou les débrocher ; mais dans ce dernier cas, c'est-à-dire quand la broche est chargée avec des rôtis cuits, il est nécessaire qu'au-dessous même des appuis et de la broche se trouve un tiroir, dont l'intérieur est doublé en fer, et qui n'a d'autre destination que celle de recevoir la graisse ou le jus qui s'échappe des rôts, afin de ne pas salir le parquet de la cuisine. Une broche de même genre est représentée à la planche 12.

Dans la division représentée par le dessin 9, un fourneau se trouve placé à côté de la rôtisserie ; ce fourneau peut être plus ou moins grand, mais il est bon d'y établir une bouche à charbon indépendante. La grillade, c'est-à-dire la machine à griller, doit aussi se trouver dans la rôtisserie ; elle est d'ailleurs le corollaire indispensable d'une bonne cuisine. Autrefois, on appelait la grillade à coulisse grillade *prussienne ;* cette appellation est d'autant moins fondée que, les grillades, en Prusse, sont à peu près inconnues ; c'est donc bien là une innovation française ou anglaise, il n'y a pas à en douter ; car la France et l'Angleterre sont les pays où l'on fait le plus griller de viande, tandis qu'en Prusse on peut dire qu'il n'y a guère que les maisons où ont travaillé des cuisiniers français qui fassent usage de la grillade. En Angleterre, on fait beaucoup griller les viandes, mais on fait généralement griller d'après une méthode différant de la nôtre, en raison du peu d'usage qu'il s'y fait du charbon de bois ; c'est à l'aide de la houille que les anglais sont obligés de griller leur viande ; et la houille, il faut bien le dire, ne remplit pas les mêmes conditions pour cet office. Mais comme c'est là une méthode basée sur la nécessité, il n'y a pas lieu à la discuter.

Le véritable mérite d'une machine à griller, à coulisse, consiste en son tirage ; si celui-ci est défectueux, les viandes languissent sur le feu, cuisent mal et s'enfument démesurément. Le tirage défectueux entraîne un autre inconvénient, c'est de répandre dans la cuisine et les appartements la fumée de la braise qui, ne trouvant pas une issue suffisante, au lieu de s'engouffrer dans le conduit, se trouve repoussée en dehors.

Les 3 pièces à robinet, disposées sur une table, au fond de la gravure, représentent des vases en cuivre, destinés à cuire les légumes, les viandes, les poissons, les puddings, à l'aide de la vapeur d'eau. C'est là une innovation anglaise que je voudrais bien voir introduire dans les cuisines françaises, car les légumes cuits à l'aide de la vapeur donnent d'excellents résultats, tout au moins pour la plupart. Ces vases sont alimentés par la vapeur que produit une petite machine placée en dehors de la pièce où ils se trouvent ; car, à Londres, il n'est pas de cuisine de quelque importance,



Dessin 10.

même celle des clubs et des établissements publics, qui n'aient à leur service une petite machine à vapeur ou tout au moins un appareil spécial, adhérant soit au foyer du fourneau, soit à celui de la rôtisserie. Mais les machines à vapeur, applicables aux cuisines, sont toujours de petite capacité, de la force de deux chevaux au maximum. Elles sont en outre faciles à diriger et d'un entretien peu dispendieux ; car elles peuvent être chauffées et entretenues avec les débris de toute sorte qui encombrent les cuisines. La vapeur de ces machines n'est pas seulement utilisée pour les différentes cuissons, mais aussi, et ce n'est pas là le moindre de son utilité, à chauffer les étuves et les tables de cuisine, de même que les dressoirs et les étuves de la salle à manger, où des tuyaux la conduisent ; dans certaines maisons, jusqu'aux baignoires des appartements sont chauffées par ce système aussi économique que commode. Mais, malgré tant d'avantages, d'une évidence incontestable, je doute qu'avant longtemps ces machines trouvent accès dans nos cuisines ; cependant, il existe des appareils adaptés au foyer des fourneaux en fer : c'est déjà un progrès.

Les dispositions de la division de la rôtisserie sont à l'unisson de celles de la cuisine ; le dallage est le même ; les mêmes sont les murs lambrissés avec des briques blanches et vernies ; les étagères sont soutenues par les mêmes appuis en fer. L'uniformité dans les différentes divisions composant les cuisines, leur donne toujours plus de distinction ; il convient donc de la conserver autant que cela devient possible.

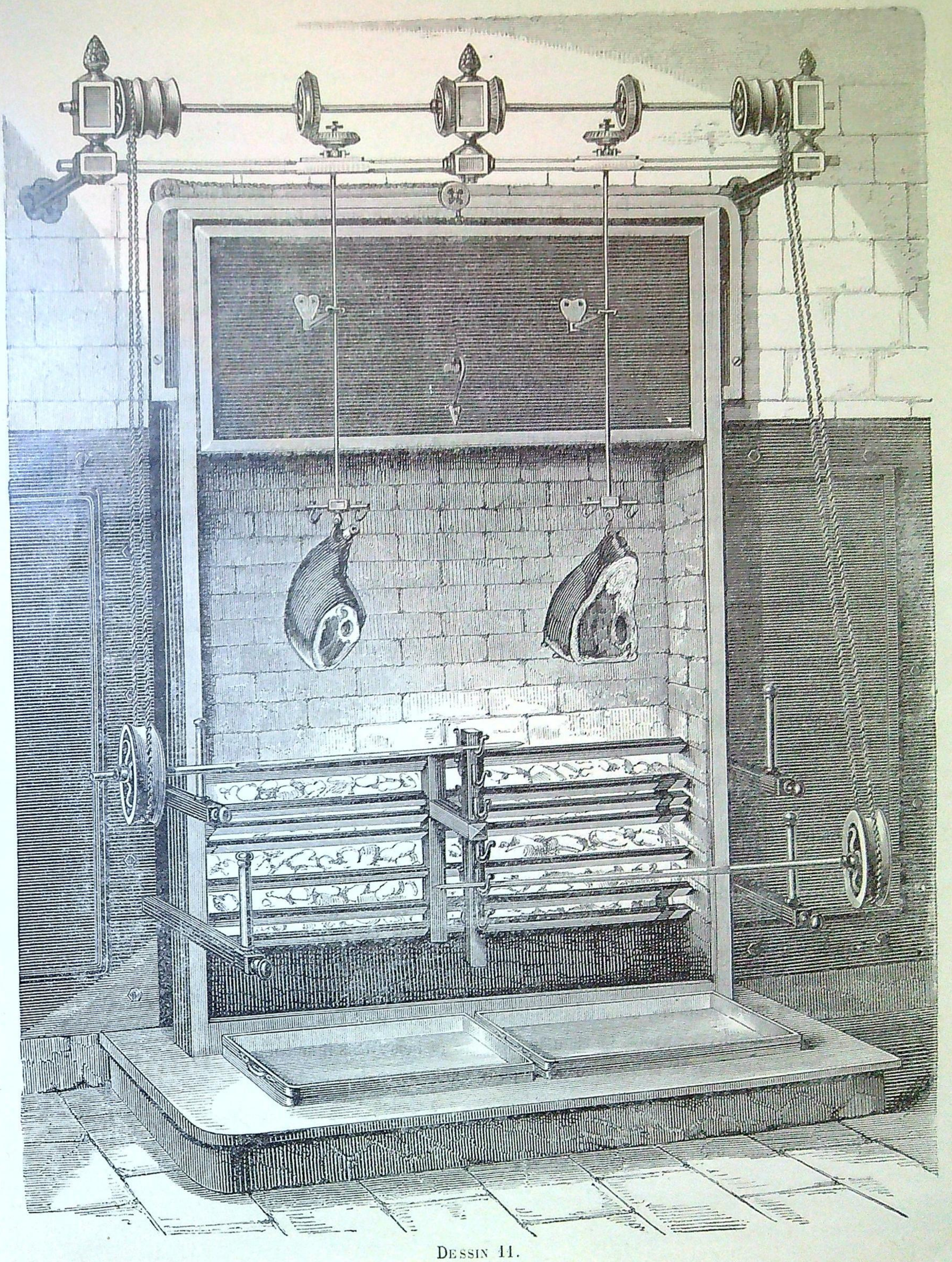
La planche 9 représente le véritable tournebroche anglais existant dans toutes les cuisines bourgeoises ; il est à double mouvement, de sorte qu'il peut faire tourner plusieurs broches à la fois ; il peut, de plus, faire tourner deux grosses pièces de viande, suspendues à des tiges perpendiculaires, que l'engrenage supérieur met en mouvement.

Ces tournebroches sont en Angleterre de la plus grande utilité ; car, dans ce pays, on ne mange que des viandes rôties à la broche ; jamais au four. Aussi n'est-ce pas rare, dans de bonnes maisons, de voir un tournebroche rôtir en même temps 150 à 200 livres de viande.

A côté des deux spécimens de grands tournebroches établis dans les mêmes conditions que ceux reproduits plus haut, il est facile, en France, d'en trouver qui, bien que d'apparence plus modeste n'en sont pas moins recherchés pour être installés aussi bien dans les cuisines des maisons bourgeoises que dans celles des hôtels ou des restaurants ; ils y sont d'autant plus appréciés qu'ils ne comportent pas de grands frais d'installation, qu'ils sont d'un maniement facile et de construction essentiellement économique ; ils rendent ainsi de réels services dans les maisons dirigées par des personnes sachant bien faire la différence d'un rôti fait à la broche ou dans le four.

## Dessins 12 et 13. — DIVISION DE LA PATISSERIE

La division destinée à la pâtisserie ne peut se confondre ni avec celle de la rôtisserie ; en tout cas, elle se rapprocherait davantage du garde-manger, sans de trop grands inconvénients ; mais, dans une grande maison, il est préférable qu'elle soit établie en dehors des autres divisions.



Dessin 11.

L'auxiliaire le plus indispensable à la pâtisserie, c'est le four ; un bon four, bien réglé, bien connu par celui qui s'en sert, est la première des conditions.

Jusqu'ici, les fours en maçonnerie ont été à peu près les seuls employés, soit dans les établissements publics, soit dans les cuisines particulières ; cependant, depuis quelques années, les *fours-tournants* ont été installés dans plusieurs maisons pâtissières de Paris. Il serait difficile, dès maintenant, de dire si ces derniers finiront par avoir la préférence sur les fours en maçonnerie, car les préjugés ont des influences que le temps seul peut dissiper. Ce qu'on peut affirmer, c'est que les fours-tournants ont sur ceux en maçonnerie des avantages réels, dont il est facile de saisir l'importance ; car ils se résument dans l'économie des combustibles, dans le maintien continu de la chaleur à un degré plus ou moins élevé, dans la faculté de cuire sans interruption ; enfin, dans le mode du chauffage employé, plus propre, plus facile, moins embarrassant.

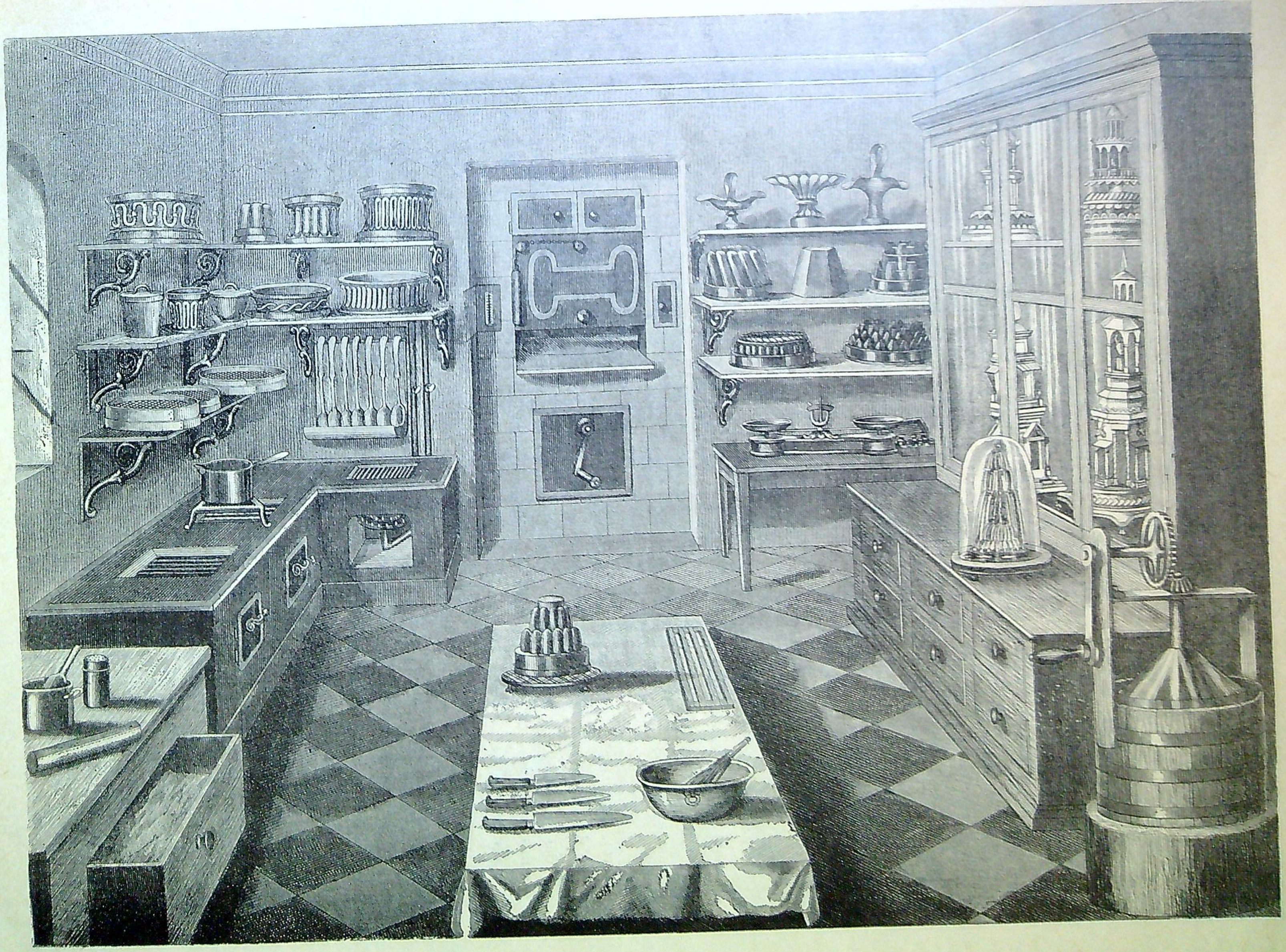
Le four-tournant se trouve représenté dans le dessin au fond de la pièce. Ce four est en fer, à l'intérieur, c'est-à-dire la chapelle et le parquet ; celui-ci se compose d'une plaque ronde, tournant sur elle-même par le jeu d'un mécanisme disposé en dessous, et mis en mouvement à l'aide d'une manivelle placée au-dessous de la porte. Ce four peut être chauffé à la houille ou au bois ; mais la houille est préférable, plus économique. Le foyer est disposé sur l'arrière du four, dans une autre pièce, ne donnant par conséquent aucune chaleur, aucun embarras, dans la division où le travail s'opère.

La porte du four est en fer, à coulisse montante et descendante. Immédiatement au-dessus de cette porte sont disposées deux ouvertures, tendant à diminuer la chaleur intérieure, alors qu'elle est trop violente, si elles sont ouvertes, ou à la concentrer en les bouchant. Ces ouvertures sont invisibles quand la porte est ouverte.

A droite de la porte est disposé un bec mobile de gaz, dont la flamme éclaire l'intérieur du four à travers l'épaisseur d'un verre résistant à la chaleur, et à travers lequel on peut voir dans le four. A gauche se trouve un thermomètre spécial, indiquant les degrés de chaleur intérieure du four. Au-dessus du four est ménagée une étuve, recevant assez de chaleur pour sécher et colorer les mets méringués.

En fait, les avantages que possèdent ces fours sont très sérieux, pour la cuisine surtout ; leur seul inconvénient, c'est d'être long à chauffer, s'ils ne sont pas entretenus chauds, c'est-à-dire s'ils ne sont pas chauffés tous les jours ; par ces considérations, ils ne peuvent guère être utilisés que dans les grandes cuisines où le travail de la pâtisserie est continu. Mais les mêmes motifs qui en défendent l'introduction dans une petite cuisine semblent au contraire un argument décisif pour prouver tout l'intérêt qu'il y aurait à les introduire dans les maisons pâtissières et dans les grandes cuisines.

Les fours en maçonnerie, construits d'après les méthodes modernes, ne laissent rien à désirer, dans les maisons pâtissières surtout. Le chauffage s'opère au bois ; mais il faut une véritable pratique pour chauffer un four dans de telles conditions, pour rendre la chaleur égale partout, pour qu'il soit chauffé sans excès, et enfin pour qu'il conserve longtemps sa chaleur. Cependant, là où la pratique est encore plus indispensable, c'est dans la cuisson des pièces de pâtisserie, des grosses surtout. Cette science du pâtissier, quoique secondaire en apparence, est d'autant plus appréciable, qu'elle ne s'apprend que par l'étude.



Dessin 12.

Pour qu'un four en maçonnerie, bien construit, donne les résultats qu'on doit en attendre, il faut non seulement qu'il soit bien chauffé, mais chauffé souvent, tous les jours. Les pâtissiers doivent toujours se méfier d'un four qu'ils chauffent, s'il a cessé plus ou moins longtemps d'être en activité.

Dans la division de la pâtisserie, les fourneaux en fer, semblables à ceux employés à la cuisine, ne sont pas rigoureusement nécessaires, surtout si l'on dispose d'un petit fourneau à gaz; pour la cuisson du sucre, des sirops et des fruits, les bouches à charbon et le gaz sont préférables.

C'est dans la division de la pâtisserie que s'exécutent ces élégantes pièces d'ornement, ayant le sucre pour base, tels que : les socles, les pièces-montées, les sultanes, les aigrettes; c'est là où se confectionnent ces belles pièces de fonds : gros biscuits, nougats, croquembouches, ces entremets délicats, et enfin ces friands petits gâteaux que tout le monde aime ou admire.

La division de la pâtisserie doit toujours être en bon ordre, d'une propreté sévère : la propreté est devenue le luxe des modernes pâtissiers ! Ils la pratiquent d'autant plus volontiers qu'ils ont été longtemps soupçonnés de ne pas l'aimer.

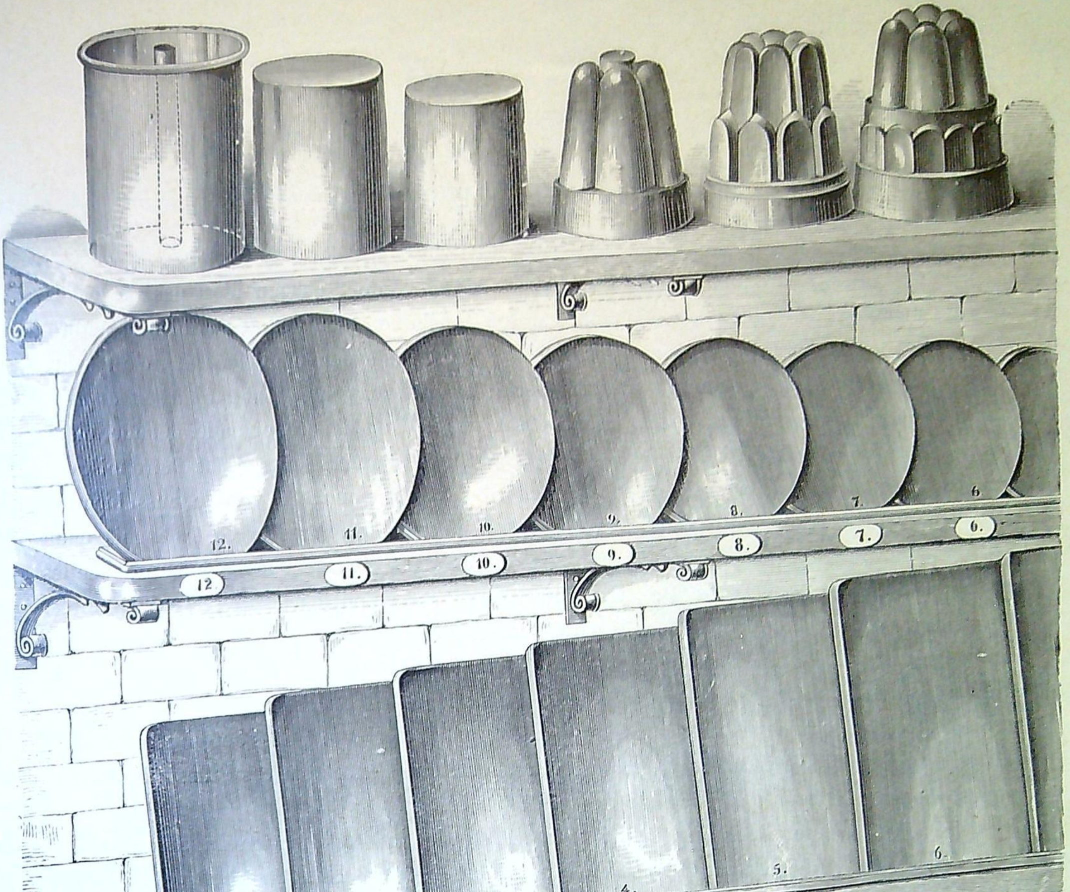
Les pièces en pastillage ou en glace, et les socles, les sujets d'ornement qu'on veut conserver, sont renfermés dans une armoire vitrée, semblable à celle représentée dans le dessin. Les sujets d'ornement en sucre filé, aigrettes ou sultanes, sont conservés sous un globe en verre, posant sur un appui en bois, creux à l'intérieur, et dont le vide est empli avec de la chaux non éteinte, apte à absorber l'air humide. Un spécimen de ces globes est représenté dans la planche, au-devant de l'armoire aux pièces.

L'ameublement de cette division consiste en des bassins et des poêlons, des moules de toute sorte, des plaques et plafonds, des terrines, des tamis, et enfin de beaucoup de petits ustensiles dont les pâtissiers sont toujours fournis. N'ayant pu reproduire tous ces détails dans le dessin de cette division, je me suis borné aux plus indispensables. Une balance, une machine à glacer, sont nécessaires. L'armoire vitrée que représente la gravure porte sur une caisse à compartiments, dans lesquels sont enfermés le sucre, les amandes, les raisins secs, et enfin les différents produits utilisés en pâtisserie; les sucres coloriés ou en grains doivent être disposés dans de petites boîtes fermées et étiquetées.

Un meuble indispensable à cette division, c'est un *tour*, c'est-à-dire une table à pâtisserie, recouverte d'une plaque en marbre épais; sur le bas est disposé un tiroir contenant la farine. Cette table est représentée à gauche du dessin.

Sur la table du centre, couverte d'une nappe, est placé un biscuit, posant sur une grille à pâtisserie; sur cette table figure une planche volante, à jours, sur laquelle on dépose les casseroles et les ustensiles susceptibles de maculer la nappe.

La planche 11 représente un compartiment de la pâtisserie, afin de donner une idée correcte du classement des pièces de cuivre en usage dans cette partie, c'est-à-dire des plaques, des plafonds et des moules. Ces pièces sont en partie disposées sur des crayons numérotés, et en partie rangées debout sur la table de débarras faisant le tour de la pièce. Cette table est munie de tiroirs.




Dessin 13.

## DESSIN 14. — DIVISION DU GARDE-MANGER

La division du *garde-manger* est une division spéciale, dont chacun n'est pas de prime-abord à même de distinguer la destination, car son appellation n'en définit pas bien la nature.

Dans les grandes cuisines, le mot *garde-manger* n'est pas synonyme de *dépense*, c'est-à-dire de cette pièce où l'on dépose les aliments de desserte; les praticiens entendent par *garde-manger* la division destinée aux premiers apprêts des viandes crues, là où on les pare, où on les détaille, où on les pique, où on les *marque*, c'est-à-dire où elles reçoivent les derniers soins, avant d'être mises en cuisson. Quand je dis les viandes, ce sont toutes les viandes que j'entends, la volaille, aussi bien que le gibier, la boucherie et toutes viandes crues. C'est là où se préparent les farces, les hachis, enfin les premiers appareils des pâtés et des galantines. C'est dans le garde-manger qu'on désosse les volailles, qu'on pare les filets, les côtelettes; c'est là, en un mot, qu'ont lieu les apprêts préliminaires.

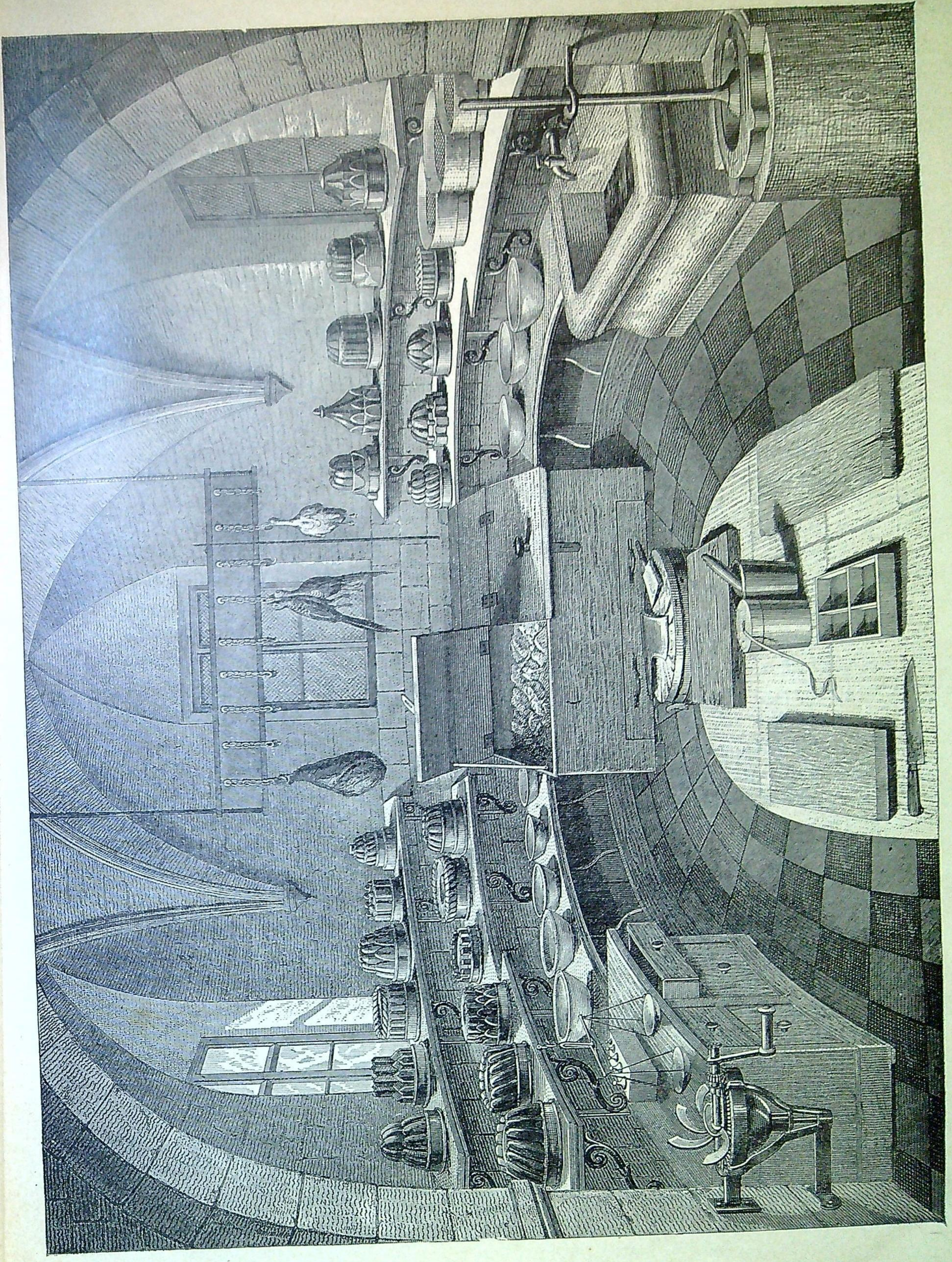
Mais ce n'est pas tout : c'est dans le garde-manger que reviennent les aliments, ayant subi la cuisson nécessaire, pour qu'il leur soit donné la dernière façon, quand ils sont destinés à être mangés froids : tels que les galantines, les pâtés, les chaufroix, etc.; c'est là encore où l'on garnit les entrées et pièces froides, et qu'on les tient dans les timbres, jusqu'au moment où elles doivent être servies.

C'est aussi dans le garde-manger que s'ébauchent, que s'exécutent ces belles pièces artistiques, destinées à figurer sur la table des buffets de bal.

Voilà, en somme, dans quel sens il faut comprendre la dénomination du garde-manger. Cependant, cette division étant la seule où il ne se fait pas de feu, et celle renfermant les timbres à glace, il est très naturel, que ce soit là, plutôt qu'ailleurs, où doivent être conservés les gibiers crus, les poissons, les viandes, les volailles.

Établi en des conditions pratiques, le garde-manger doit être au Nord, éclairé par des fenêtres hautes et larges, dont quelques-unes sont à grillage, afin de pouvoir sans danger les ouvrir la nuit, et permettre à l'air frais d'y pénétrer.

Le dallage est le même que celui des autres divisions. Les rayons supérieurs qui entourent les murs doivent être en bois, plutôt qu'en fer; le plus bas en marbre. Les premiers sont garnis par différents moules à bordure d'entrées froides; le rayon plus bas est occupé par des terrines de cuisine, vides; ces terrines sont de dimensions graduées et disposées, comme les casseroles, sur leur rayon, par ordre de grandeur : elles doivent être fortes, blanches, vernies en dedans et en dehors, car il peut devenir dangereux pour la santé de déposer des liquides, sauces ou bouillons, dans des vases en terre ordinaire, coloriée. Les terrines en faïences conviennent, mais elles sont ordinairement minces, fragiles, résistant mal à la chaleur des liquides. Dans les grandes cuisines, les terrines sont en porcelaine épaisse : ce sont les meilleures, les plus propres, les plus durables; elles sont aussi les plus coûteuses, mais, en somme, les plus économiques, en raison de leur conservation et de leur durée. Comme il est nécessaire de commander ces terrines dans les fabriques, on peut les faire confectionner avec le chiffre de la maison; elles sont ainsi moins exposées à s'égarer.



Dessin 14.

La machine à hacher et le mortier à farces sont les instruments caractéristiques de cette division ; ce n'est, en effet, que dans un lieu où la fraicheur est constante, que doivent se préparer les farces et les hâchis.

La table centrale est ovale, couverte d'une serviette, mais munie de plusieurs planches volantes, sur lesquelles on peut couper et parer les viandes ; un billot doit être placé à chaque extrémité de la table, pour la facilité des travailleurs. Vis-à-vis de la table, est disposée une caisse à glace, c'est-à-dire un *timbre à glace* dans lequel les poissons et les viandes sont tenus au frais. Dans les grandes cuisines, ces timbres sont nombreux, grands, bien disposés ; les uns sont spécialement destinés à la conservation des provisions, les autres disposés de façon à pouvoir maintenir à une température convenable les mets froids dressés, en attendant qu'ils soient servis. J'ai, dans la *Cuisine de tous les pays*, reproduit des modèles de ces différents timbres et *armoires à glace*.

Les pièces ornementales du froid, les socles, les sujets de toute autre nature, doivent être conservés dans de grandes armoires, bien fermées, exposées au frais, sans humidité.

La division du garde-manger doit être construite au nord, dans une situation favorable, où les rayons du soleil ne pénètrent pas, mais où l'air et le jour sont abondants.

Ce sont les quatre divisions que je viens de décrire, représentées par quatre principales planches, qui constituent les parties fondamentales de l'art culinaire ; elles sont tellement distinctes de leur nature, qu'elles sont ordinairement administrées par des chefs spéciaux, agissant sous la direction du chef principal. Il est donc convenable que ces divisions soient établies séparément ; mais dans les maisons où l'espace est limité, restreint, elles se trouvent forcément confondues, et il arrive souvent que ces quatre divisions se réduisent en quelque sorte à deux. C'est-à-dire que la division de la cuisine est contiguë à la rôtisserie, et la pâtisserie au garde-manger. En fait, dans les maisons où le travail n'est ni très important, ni très suivi, où le personnel est restreint, les grandes divisions du laboratoire ne conviennent pas.

Mon objectif, en produisant ces différents dessins, a été de familiariser les praticiens avec les exigences des grands travaux, et aussi avec les instruments, les ustensiles, les meubles de cuisine utiles ; j'ai voulu les initier aux innovations modernes, qui doivent leur faciliter un travail déjà si pénible par lui-même. J'ai voulu, en somme, donner aux grands seigneurs, aux architectes, aux cuisiniers, une idée aussi exacte que possible des conditions dans lesquelles les grandes cuisines doivent être établies et distribuées ; l'importance qu'ils doivent leur donner, le luxe qu'elles comportent ; j'entends le luxe nécessaire, car je repousse toute idée de dépense inutile ou exagérée ; j'ai peu d'inclination pour ces futilités coûteuses, n'ayant pas une portée juste, et qui, n'ajoutant rien au bien-être des cuisiniers, les laissent indifférents ; le bon sens, le bon goût, commandent de s'attacher aux améliorations pratiques et sérieuses, rien de plus, rien de moins.

Par mes descriptions détaillées, j'ai essayé de mettre en évidence les inconvénients et les dangers des cuisines mal établies, mal disposées ; j'ai voulu persuader, tant à ceux qui les construisent qu'à ceux qui les font construire, qu'ils ont pour devoir de leur donner tous les développements compatibles avec les services qu'ils en attendent. Ce n'est pas en limitant l'espace des cuisines, en négligeant de leur donner l'air et la lumière nécessaires, qu'on peut prétendre à faciliter le travail, et le faire aboutir à de bons résultats : pour qu'ils puissent devenir satisfaisants et irréprochables, les

travaux de la cuisine exigent d'être exécutés dans de certaines conditions d'aisance et de comfort relatifs.

Là se bornait ma tâche, là s'arrêtent mes efforts, il ne me reste plus qu'à faire des vœux pour que mes intentions soient comprises, et le progrès que je cherche, réalisé.

## Dessin 15. — SALLE A MANGER : DINERS SERVIS A LA RUSSE

*(Le dessin explicatif se trouve à la page XVI de la « Cuisine classique ».)*

Quoique la méthode de servir les dîners, d'après celle adoptée en Russie, soit aujourd'hui pratiquée en France dans un grand nombre de maisons, j'ai cependant jugé nécessaire d'en donner une définition exacte, par la démonstration de la gravure et les quelques détails que je vais soumettre à mes lecteurs, afin de mieux faire ressortir les principes sur lesquels elle repose.

Le dîner servi à la russe ne comprend qu'un service, se continuant sans interruption jusqu'au complet épuisement des mets de cuisine. Servir un dîner à la russe, c'est en présenter les mets aux convives, les uns après les autres, tour à tour, depuis le potage jusqu'aux entremets, sans les poser sur la table. Pour que ces mets soient ainsi présentés aux convives, pour que ceux-ci puissent s'en servir commodément, il est évident qu'ils doivent être préalablement découpés, mais découpés à la cuisine, c'est-à-dire artistement découpés et dressés de façon à n'inspirer aucun embarras pour ceux à qui ils doivent être offerts.

Dans les dîners luxueux, servis d'après cette méthode, il est urgent que la table soit ornée et garnie ; dans les dîners peu nombreux, alors surtout que cette table est de forme ovale, il ne saurait en être autrement, c'est une conséquence forcée. Or, pour orner la table avec élégance, un grand et beau *surtout* est nécessaire ; celui représenté par la gravure est une pièce d'argenterie artistique, volumineuse, très compliquée, mais elle peut être remplacée par une autre pièce plus simple, argentée ou dorée : le bronze seul n'est pas admis ; mais un beau vase à fleurs, ou une riche corbeille de fruits, en porcelaine ou en cristal, comme pièce centrale, accompagnée de deux petits sujets latéraux, remplacent souvent le surtout.

Dans certains cas, le *surtout* peut être aussi remplacé par une belle pièce de pâtisserie, un socle ou une grande pièce froide. Mais, que ce soit un *surtout* ou toute autre pièce ornementale qui occupe le centre de la table, elle ne peut pas rester isolée ; elle doit être entourée par une série de petites coupes sur pied, en métal ou en cristal, qui en relèvent l'éclat, et servent en même temps à combler les espaces trop vides de la table. Dans ces coupes sont artistement dressés les différents détails composant le dessert ; c'est-à-dire les bonbons, les fruits, les compotes. A ces ornements peut se borner le luxe de la table ; il est, sinon complet, du moins suffisant, irréprochable. Mais, dans bien des cas, pour donner au repas une grande coquetterie, et aussi pour mieux remplir les vides de la table, on pose sur celle-ci quelques pièces ornementales dressées sur socle, afin que par leur élévation elles harmonisent avec la pièce centrale. Si ces socles sont au nombre de quatre, deux doivent être garnis avec des pièces en pâtisserie, deux avec des entrées froides. Les unes et les autres de ces pièces peuvent faire partie intégrante du dîner servi ; rien ne s'y oppose, du moment

qu'elles sont dressées dans les conditions voulues. Cependant, il arrive souvent que, pour ne pas gêner le service, ces pièces même ne sont pas servies, mais tout simplement remplacées par d'autres de même nature, dressées avec moins de luxe. Néanmoins, rien, absolument rien ne s'oppose à ce que les pièces dressées sur table fassent partie du dîner et soient, en temps et lieu, présentées aux convives ; pour cela, il suffit que les entrées froides ou les pièces de pâtisserie, posées sur socle, soient d'abord dressées sur plat, et puissent être enlevées sans inconvénient de leur socle : on peut voir sur le dessin que les deux entrées froides, sur socle, représentées sur la table, sont dressées dans ces conditions.

Les pièces enlevées des socles pour être présentées aux convives, ne doivent plus être remises à leur place.

Voilà, en somme, quelles sont les règles adoptées pour servir luxueusement un dîner d'après la méthode russe, sans préjudicier en aucune façon à l'ornementation de la table.

Tout au contraire, la table ne se trouvant point encombrée par les nombreux réchauds qu'exigent les deux services des mets, se prête mieux à l'exhibition des fleurs.

Dans les dîners nombreux en convives, la table est de forme longue, au lieu d'être ovale ; dans quelques cas, elle forme le fer-à-cheval ; mais les dispositions du service restent les mêmes. Les couverts doivent être placés à une distance raisonnée, n'impliquant aucune gêne, ni pour les convives ni pour ceux qui doivent présenter les plats. La fourchette est placée à gauche de l'assiette, le couteau et la cuiller à droite. Aujourd'hui, l'étiquette exige de mettre deux fourchettes à chaque couvert, en vue du poisson qui doit être servi ; on en place une à la gauche et une à la droite du couvert. Les verres sont symétriquement disposés en ligne oblique, à la droite des convives ; ils sont choisis, selon la forme adoptée pour les différents vins qui doivent être servis ; à moins cependant que les vins soient offerts aux convives sur un plateau, versés dans les verres, ce qui a lieu quelquefois ; néanmoins, entre chaque couvert, doivent être placés une carafe d'eau et une carafe de vin ordinaire restant, ainsi que les grands verres à eau, à la disposition des convives, pendant toute la durée du repas.

La salle où a lieu le dîner est plus ou moins grande, selon que le dîner est nombreux ; plus ou moins luxueuse, selon l'importance du dîner ; mais le vrai luxe d'une salle à manger c'est le comfort, largement entendu, bien compris : tout est là !

Une salle à manger, disposée dans les conditions voulues, doit être précédée d'une petite pièce (avant-salle), où le service de la cuisine arrive, et où les plats et les assiettes peuvent être tenus au chaud, dans les étuves fixes ou mobiles. Mais pour éviter que la porte de la salle s'ouvre fréquemment, il est bon qu'il existe dans le mur une ouverture à coulisse, par laquelle les plats sont introduits dans la salle ; cette observation est trop pratique pour qu'elle ne soit pas mise à profit. Une autre précaution, non moins utile à signaler, c'est de mettre la salle à manger en communication directe avec la cuisine, par des conduits acoustiques, ou mieux encore par un téléphone.

Dans les dîners à la russe, où le service s'exécute rapidement, les étuves de la salle à manger doivent toujours être en rapport avec l'importance du dîner ; il en faut plusieurs : une pour les dîners de 20 à 30 couverts, une pour les dîners de 40 à 60 ; enfin une plus grande, pour les dîners de 150 à 200 couverts. La première de ces étuves peut être en fer-blanc, de forme plus large que

haute, pouvant ainsi être posée sur une table; elle doit avoir la profondeur d'un plat de relevé, et renfermer deux rayons au moins ; ces rayons doivent être assez spacieux pour recevoir 5 ou 6 plats longs, et autant de plats ronds; ils doivent être placés à distance voulue, pour que les plats clochés puissent être rangés sur chaque rayon. Cette étuve peut être chauffée à l'eau bouillante ou à l'esprit-de-vin.

La seconde doit être en fer, portée sur des pieds à roulettes, afin d'en faciliter le transport; sa forme doit être plus haute que large, ayant 1m, 50 de haut, sur 1m, 20 de large; sa profondeur doit être celle d'un plat long de relevé; elle doit renfermer intérieurement 5 rayons assez éloignés l'un de l'autre pour contenir un plat cloché.

La troisième doit avoir des dimensions plus grandes. Dans les maisons où les dîners nombreux sont fréquents, ces grandes étuves doivent être fixes, dans l'avant-salle ; si elles sont mobiles, elles doivent être portées sur des pieds à roulettes; elles doivent renfermer au moins 3 rayons; elles sont chauffées à l'esprit-de-vin ou au gaz ; mais si les étuves sont fixes, elles peuvent très bien être chauffées au charbon de bois, à l'aide d'un petit foyer. Ces étuves, étant peu élevées, les soupières pleines et les saucières vides peuvent être tenues au chaud extérieurement sur le haut de l'étuve. J'ai reproduit les dessins de ces étuves dans la *Cuisine de tous les pays*. Mais dans les grandes cuisines, ce n'est pas seulement des étuves pour les plats qui sont nécessaires ; il en faut aussi pour les mets froids : les entrées et les entremets froids exigent aussi d'être tenus dans les étuves spéciales où le feu est remplacé par de la glace, de façon à pouvoir tenir ces mets sur les rayons, avant même que le potage parte de la cuisine. Par cette prévoyance on évite l'encombrement dans le transport des plats toujours difficile, toujours scabreux s'il se fait précipitamment.

Pour bien comprendre toute l'importance des étuves de la salle à manger, dans le service des grands dîners, il ne faut pas perdre de vue que les potages, les relevés de poisson et de boucherie, les sauces et les garnitures séparées de ces mets, doivent forcément arriver dans l'avant-salle quelques minutes avant que les convives soient assis autour de la table.

Dans les dîners peu nombreux, si la salle à manger n'est pas éloignée de la cuisine, il est facile de régler le service de façon que les plats arrivent dans l'avant-salle quelques minutes seulement avant qu'ils soient introduits dans la salle à manger ; mais, dans les grandes affaires, ce serait vouloir sciemment en compromettre le succès que d'agir de la sorte ; en ces cas exceptionnels, il faut absolument que la cuisine soit toujours en avance sur le service de la salle ; sans ce soin, elle se trouverait débordée, et les plats n'arriveraient pas à temps ; or, à tout prix, il convient d'éviter ce danger. Il faut avoir vu de près le service des grands dîners pour se rendre un compte exact des conséquences fâcheuses que peut entraîner le moindre retard.

Sans doute, les dîners ne gagnent pas à être dressés trop longtemps d'avance, tous les hommes du métier comprennent cet inconvénient ; mais, entre deux dangers, n'est-ce pas le moindre qu'il faut préférer? Eh bien ! le plus grand, le plus désastreux, c'est de ne pas arriver. Mal inspiré serait celui qui, par un zèle exagéré et uniquement pour servir des mets absolument irréprochables, s'exposerait à faire attendre le dîner ; car le faire attendre, c'est le manquer.

D'ailleurs, pour les hommes compétents, il est avéré qu'un dîner nombreux ne peut pas être un dîner parfait, dans toute l'expression du mot, trop d'obstacles s'y opposent.

Dans les maisons bien organisées, les dîners de 50 à 60 couverts peuvent encore être bien servis, ils peuvent être très soignés, élégants et enfin bien rendus; mais au-dessus de ce nombre, le service devient forcément difficile, scabreux, aussi bien dans la cuisine que dans la salle à manger. Il faut donc que le chef de cuisine, sur qui en somme pèse toute la responsabilité de l'affaire, ne néglige aucune des précautions pouvant prévenir et écarter les obstacles nombreux, contre lesquels il peut se heurter. Il doit partir de ce principe que, plus les dîners sont nombreux en convives, moins les menus doivent être compliqués : dès lors, il doit s'attacher à simplifier le travail, en évitant les détails minutieux, les garnitures compliquées, les décors superflus. La méthode la plus sûre et tout à la fois la plus simple, pour arriver en toute assurance, consiste à n'employer que des provisions de premier choix, auxquelles de simples apprêts suffisent : le fonds de cuisine seul doit être travaillé, fini, complet : c'est sur lui que le praticien doit reporter ses efforts et ses soins; car c'est sa bonté, sa perfection, qui relèvera l'expression du dîner; et cela est d'autant plus facile que ces fonds sont toujours préparés d'avance.

En résumé, la théorie des grandes affaires repose sur ces notions pratiques, qu'enseigne l'expérience : marcher fermement à son but, sans trop d'illusion, sans excès de zèle, mais avec prévoyance et précision, afin d'arriver, d'arriver quand même!

## Dessin 16. — DINERS SERVIS A LA FRANÇAISE

(*Le dessin explicatif se trouve à la page XVII de la « Cuisine classique ».*)

La différence du service à la russe avec celui à la française, consiste en ce que celui-ci ne s'opère plus, plats à plats, mais par séries; une partie seulement des mets, les moins volumineux, sont présentés aux convives, après avoir passé sur la table; les autres sont découpés sur le buffet de la salle, et présentés aux convives dans les assiettes.

Le dîner doit être posé sur la table en deux temps, ou plutôt en deux services. La série du premier service comprend seulement les relevés et les entrées : les hors-d'œuvre et le potage ne figurant jamais sur la table, restent, par ce fait, en dehors de la série.

Les relevés, qu'ils soient gras ou maigres, c'est-à-dire en viande ou en poisson, sont toujours dressés sur des plats longs, et posés sur des réchauds de même forme. Les entrées chaudes aussi doivent être posées sur des réchauds, ronds; seules, les entrées froides sont posées directement sur table, ou alors sur des réchauds froids : les mets chauds doivent être clochés.

Ce premier service est posé sur table, avant que les convives soient entrés dans la salle; mais les plats doivent être découverts, avant qu'ils aient pris place autour de la table.

L'ordre dans lequel les plats doivent être placés sur table dépend un peu de leur nombre. Dans la gravure ici représentée, les deux relevés de boucherie sont placés vis-à-vis, sur les flancs du *surtout* de table; ceux de poisson sont placés sur les bouts de la table. Les entrées sont rangées par trois, en ligne droite, les froides formant le centre, entre les relevés de poisson et de viande.

Le deuxième service, composé du même nombre de plats, est disposé sur table, dans le même ordre; mais comme il ne peut se composer que de deux rôts, dressés dans les plats longs,

les 2 réchauds placés aux bouts de la table suffisent ; ceux du centre doivent alors être tout simplement clochés.

Les dîners composés de 4 relevés, et de 6 entrées, sont généralement servis, dans les grandes maisons, pour 24 couverts ; mais ils peuvent suffire même à 40.

Le troisième service est composé par le dessert, comprenant les gradins à bonbons, les coupes à compotes, les assiettes de fruits frais ou secs, et celles de petits-fours. Dans les dîners distingués, on sert rarement le fromage au dessert. Mais le dessert, de même que les mets culinaires, exige d'être symétriquement dressé autour du *surtout* de table.

La disposition des mets sur la table ne peut pas être toujours la même, elle diffère ; elle est modifiée en raison du nombre de plats affectés à chaque service. Si le dîner n'est que de 4 entrées, l'ordre du dressage se simplifie forcément, car le premier service ne comporte que deux relevés. En ce cas, les 4 entrées sont également dressées en lignes parallèles par deux ; les 2 relevés sont placés sur les flancs du *surtout*, et les bouts de table sont garnis soit avec un vase de fleurs, soit avec une petite pièce d'argenterie, soit enfin avec les réchauds mêmes, clochés.

Si le dîner est composé de 8 entrées, le premier service aura 4 relevés, occupant la même place que sur la gravure ; mais les entrées seront dressées par deux, dans l'espace compris entre chaque réchaud, en formant le cercle. En tout cas, les mets posés sur réchaud, exigeant d'être enlevés de la table à un certain moment, doivent toujours être rapprochés des bords de la table, autant que cela se peut.

Dans les dîners nombreux, servis d'après la méthode française, le dressage sur table nécessite de certaines modifications. Afin d'arriver à un résultat certain, il faut partir de cette base pratique que, pour cent couverts, un dîner composé de 4 relevés, 4 ou 6 entrées, 2 rôts, 4 ou 6 entremets, doit être répété cinq fois.

Mais pour les grands dîners servis à la française, de même que pour ceux servis à la russe, il est nécessaire de disposer d'étuves suffisantes pour tenir les plats au chaud ; ces étuves doivent être d'autant plus vastes, qu'il s'agit de tenir au chaud, non pas comme précédemment une ou deux séries de mets, mais tout un service complet. Il n'est pas possible, en effet, de supposer que, dans un dîner nombreux, on puisse s'exposer au double danger, ou d'attendre le dernier moment pour faire prendre les plats à la cuisine, ou de les faire monter d'avance pour les exposer au froid : on n'arrive jamais à de grands résultats par des demi-moyens ! Ceci est un axiome dont les amphitryons et les cuisiniers doivent bien se pénétrer.

Les grandes étuves sont donc nécessaires ; il y a d'autant plus urgence à maintenir les plats bien chauds qu'avant de les introduire dans la salle à manger, il faut qu'ils soient dressés dans l'avant-salle, sur une table spéciale, dans l'ordre qu'ils doivent occuper sur la table même de la salle à manger, afin d'éviter toute confusion de la part des servants. D'autre part, ces plats devant séjourner un certain temps sur la table, avant d'être présentés ou distribués aux convives, sont, par ce fait, exposés à perdre une partie de leur chaleur. Par ces considérations, il est facile à comprendre que les grandes étuves sont indispensables, aussi bien dans l'avant-salle que dans la cuisine.

## DESSIN 17. — SOUPER DE BAL SERVI EN BUFFET

On entend par *buffet de bal* un souper froid dressé sur une table, autour de laquelle aucun convive ne s'assied. Cependant, je m'empresse d'ajouter que, dans bien des pays, en Russie notamment, il est fréquemment servi, indépendamment du buffet, des petites tables entourées de sièges, sur lesquels les convives peuvent s'asseoir ; j'ajoute encore que, dans les soupers servis sur buffet, il est souvent servi un ou plusieurs hors-d'œuvre chauds et du consommé : cela n'a rien d'anormal.

Les soupers froids sont ordinairement servis dans de vastes salles; les tables sont droites ou disposées en fer à cheval : le fer à cheval est plus usité. Dans les deux cas, la table est toujours rapprochée des murs du fond ou des côtés, afin de laisser plus d'espace aux convives, et rendre le service indépendant ; ce service s'opère toujours du côté opposé où mangent les convives : il ne peut pas en être autrement.

Les salles qui conviennent le mieux pour dresser les tables en fer à cheval sont celles dont la forme est plus large que longue. Si alors, le corps de la table s'étend sur toute la longueur de la salle, ses ailes s'adossant aux deux extrémités, l'espace réservé aux convives y gagne considérablement.

Les tables formant le buffet doivent être larges, parfaitement reliées entre elles, bien d'aplomb, et surtout d'une solidité à toute épreuve ; elles doivent être capitonnées et couvertes avec de grandes nappes, dont les pans arrivent jusqu'au parquet, tout au moins du côté visible aux convives.

Pour être luxueux, un buffet doit être garni de grosses pièces ornementales, exécutées en pastillage ou en *steato-plastique* : les deux genres s'allient parfaitement. Les pièces principales, les plus volumineuses, doivent être posées sur le milieu du buffet, et former ce qu'on appelle le groupe central; sur les grands buffets, ce groupe est toujours composé de trois pièces : les petits buffets peuvent cependant fort bien se passer de groupe central; une seule grosse pièce en tient souvent lieu, mais sur les buffets grands et vastes, il faut 3 pièces pour composer ce groupe central, quelquefois 5. Quand il se compose de 3 pièces, celle du milieu peut être exécutée en pastillage ou en glace-royale; en ce cas, les 2 autres doivent être en *steato-plastique* ou en stéarine. Si, au contraire, la pièce de milieu est en *steato-plastique*, celles des côtés doivent être exécutées en pastillage. Dans les deux cas, la pièce du milieu doit toujours être plus haute que les autres.

Ces pièces ornementales, bien qu'occupant le centre du buffet, doivent être plutôt placées sur l'arrière de la table que sur l'avant, c'est-à-dire sur la troisième ligne, afin de conserver plus de place libre. En dehors du groupe central, qu'il soit composé de viande, de volaille, de gibier ou de poisson, les moyennes pièces sont distribuées sur les ailes du buffet, en plaçant à égale distance, de chaque côté celles de même nature et de même hauteur; c'est là un simple détail qui a pourtant son importance.

Les moyennes pièces de pâtisserie se composent de *sultanes* sur socles ou sur tambours, de *charlottes historiees*, de *napolitains*, de *gros biscuits*, de *babas*, de *meringues*, et enfin de *gradins* garnis avec des gâteaux. Le nombre nécessaire de ces pièces ne peut pas être déterminé ; ce qu'on peut dire,

qu'elles doivent être d'autant plus abondantes, que la table se trouve dépourvue et dégarnie de ses ornements obligés, c'est-à-dire de candélabres ou autres pièces d'argenterie, de corbeilles de fleurs ou de fruits naturels. Les pièces d'argenterie, les fruits et les fleurs, jouent un rôle important sur la table d'un buffet de bal; surtout les belles fleurs, parfumées, artistement groupées. Mais, en somme, un buffet n'est vraiment grandiose, imposant au regard, que quand la troisième ligne se trouve abondamment garnie de pièces ornementales, symétriquement entremêlées avec celles dont je viens de parler.

Un point essentiel ne devant pas être perdu de vue par les praticiens, dans l'ornementation d'une table de buffet, c'est que, plus la salle est vaste et la table grande, plus les pièces ornementales doivent être élevées, volumineuses: les petites pièces seules, isolées, sont sans effet, et passent inaperçues; j'ai vu des sujets qui, dans la cuisine, semblaient avoir des proportions démesurées, tandis qu'une fois sur table, ils se trouvaient tout juste en harmonie avec les dimensions du buffet et de la salle : autre chose est de voir les grosses pièces dans le laboratoire, ou sur des tables dressées dans une salle vaste où le plafond est toujours très élevé.

En avant de la troisième ligne, sur celle du centre, doivent être disposées les grosses pièces de cuisine : les poissons entiers, les dindes, les chapons, les pâtés, les jambons et enfin toutes les pièces mangeables, de forme volumineuse; ces pièces doivent être alternées avec des mets dressés dans des plats ronds : des entrées et des entremets. La première ligne, c'est-à-dire la plus rapprochée des convives, est disposée dans le même ordre : les grands plats longs garnis de rôts découpés, de galantines, de langues à l'écarlate, sont alternés avec les pains de foie-gras, les salades, les chaufroix, et enfin tous les mets dressés dans des plats ronds.

Les règles à observer dans la distribution des mets, sur la table d'un buffet, peuvent se résumer ainsi : veiller avant tout à la symétrie d'ensemble, rendre les mets d'un accès facile, les distribuer de telle façon que le convive abordant la table, trouve à sa portée, dans un rayon peu étendu, un groupe varié, représentant en quelque sorte l'ensemble du souper; voilà en quelques mots le secret de la théorie.

Dans les cas où la disposition des appartements ne permet pas de dresser des tables en fer à cheval, par exemple, dans une salle longue et étroite, où l'on est obligé de placer les tables sur les côtés, en laissant les convives au milieu, le mode d'ornementation peut alors être modifié, et les pièces ornementales être placées hors du buffet, c'est-à-dire au fond de la salle, du côté opposé aux portes donnant accès dans celle-ci; en ce cas, ces pièces sont symétriquement disposées sur une estrade formant gradin, de façon à être vues de tous les convives. C'est dans ces conditions qu'on dressait autrefois les buffets à la cour des Tuileries et à celle de Belgique.

Sur la table du buffet, le couvert des convives est mis sur le côté rentrant du fer à cheval, et même sur les bouts. La serviette pliée à plat est tout simplement placée à côté de l'assiette, en compagnie d'une fourchette; un couteau est placé à droite de l'assiette. Le pain coupé est déposé dans de petites corbeilles, et celles-ci réparties à distance sur toute l'étendue de la table. Le vin est versé par des *servants*, le présentant aux convives sur des petits plateaux, à mesure qu'il est demandé.

Tout ce dont les convives ont besoin, et qu'ils ne peuvent pas prendre eux-mêmes, leur est donné par les *servants*, placés derrière le buffet; quelques hommes de services seulement sont dissé-

minés de loin en loin, du côté où se trouvent les convives, afin de mettre la table en ordre, à mesure que les places sont libres.

Même dans les buffets peu nombreux, il n'est pas toujours facile, ni possible, de faire manger tout le monde à la fois sans produire un certain embarras, si la salle n'est pas très vaste ; en ce cas, mieux vaut que le souper ait lieu en deux fois ; car alors la table peut être remise en ordre, et les plats dégarnis, remplacés par de nouveaux.

Mais dans les grandes réunions, quand les convives excèdent le nombre de cinq cents, à moins toutefois de disposer d'une très vaste salle, il convient de dresser plusieurs buffets : plus le nombre des convives est élevé, plus les buffets doivent être multipliés. Le nombre de ces buffets est cependant subordonné à l'espace dont on dispose, car, multiplier les buffets dans un local insuffisant serait augmenter la difficulté en cherchant à l'éviter.

De ces considérations, il ressort que le nombre des convives doit, avant tout, être basé sur la disposition et l'étendue de la localité ; il en est d'un buffet comme d'un diner ; vouloir amplifier sur le nombre possible, c'est ni satisfaire aux nécessités du service, ni procurer aux invités les facilités qu'ils recherchent ; en d'autres termes, c'est aller droit à la confusion.

Quel que soit le nombre des convives, la première condition d'un souper dressé sur buffet, c'est d'être abondant en toute chose, varié dans sa composition. En dehors des pièces ornementales, les mets doivent être dressés avec élégance, mais aussi avec simplicité ; il faut que les convives, obligés qu'ils sont, la plupart du temps, de se servir eux-mêmes, ne rencontrent aucun obstacle qui les gène ou les intimide. Les parties mangeables d'une pièce ornée, doivent toujours être visiblement distinctes, de façon à ne provoquer aucune méprise.

Les pièces dressées entières, tout en conservant leur forme, doivent être découpées, de manière à offrir les plus grandes facilités à ceux qui les abordent : seules, les pièces qui ne sont pas mangeables doivent rester instactes.

Excepté les rôts et les poissons, les viandes doivent être désossées, faciles à s'en servir, ou faciles à couper. Les gros entremets : biscuits, savarins ou babas peuvent être en partie découpés.

Les pièces restant intactes sont par ce fait destinées à ne pas être touchées ; mais en ce cas elles doivent être entourées de garnitures abondantes, pouvant dédommager les convives.

Les mets qu'on peut introduire dans un souper de bal sont nombreux, sans doute ; il convient cependant de n'admettre que les plus distingués, et même ne choisir que ceux qui, par leur nature et leurs qualités, se prêtent le mieux à être mangés froids.

Les poissons, les viandes de boucherie, la volaille et le gibier sont admis ; mais dans de certaines limites.

Parmi les gros poissons, les saumons, les truites, les filets de sole, les homards et langoustes, les crevettes, les huîtres et le caviar, composent une série de premier choix. Parmi les volailles, les dindes, les poulardes, les chapons, les poulets, les foies-gras sont les seules espèces qui doivent y figurer.

Parmi le gibier, sont acceptés, d'abord les faisans, les perdreaux, les gélinottes et les coqs de bruyères, les bécasses et bécassines, les grives et mauviettes ; puis le sanglier, le daim et le chevreuil.

De la viande de boucherie, sont seulement admis : les filets de bœuf, les rosbifs, frais ou salés, les langues à l'écarlate ; les longes, selles ou noix de veau, et enfin les jambons.

Les légumes ne sont acceptés qu'à titre de garniture ; mais les truffes font exception.

Aux yeux de beaucoup de gourmets, et en somme pour la plupart des convives, les truffes ont un grand attrait ; ils faut qu'ils en voient en abondance, qu'ils en mangent à souhait : les truffes et le champagne constituent bien ce luxe générique, séduisant, qui captive et entraîne : c'est celui que les amphitryons, visant à l'effet, ne négligeront jamais.

Quant aux apprêts qu'il convient de donner aux aliments divers qui composent les soupers, on peut les résumer par cet axiome incontestable, que les plus simples sont les meilleurs ; et, en effet, de belles pièces de volaille, de gibier ou de poisson, devant être mangées froides, peuvent être cuites simplement ; de coûteux apprêts n'en augmentent pas les qualités : le luxe de ces pièces, c'est d'être bien dressées, bien garnies : les belles garnitures, variées, abondantes, ne doivent jamais être négligées. La gelée, belle, limpide, transparente, savoureuse, est par ce fait le corollaire des pièces froides.

Les mets plus recherchés dans ces soupers, sont les beaux rôtis, en général ; les poissons, les salades, maigres ou grasses ; les pâtés, les galantines, les chaufroix, les truffes, les crevettes, les huîtres, le caviar, les sandwichs, les canapés, petits-pains garnis ; les gelées douces, les crèmes, les compotes, les beaux fruits, les petits gâteaux : les grosses viandes de bœuf ou de veau, sont généralement peu recherchées, mais pourtant il est nécessaire qu'il y en ait. Les consommés et les hors-d'œuvre de cuisine sont les seuls mets chauds qui peuvent être présentés dans un souper de bal, à moins que les convives se trouvent assis et servis à de petites tables.

Cependant, praticiens, ne l'oubliez pas, la fantaisie est une puissance, avec laquelle il faut compter : elle a beaucoup d'attraits, beaucoup d'idoles ; elle veut qu'on lui obéisse ; elle aime les surprises ; elle veut satisfaire à tous ses caprices. Mais qu'importe ! vous pouvez la suivre vous avez les mains pleines de ressources, et la science culinaire est en quelque sorte infinie, inépuisable. Variez, variez donc votre travail, changez, innovez ; et vous trouverez d'agréables et utiles compensations à vos efforts.

Quant à la quantité de mets que peut compter un souper dressé sur buffet, elle est naturellement subordonnée au nombre des convives. Dans la *Cuisine classique* existent des menus, où le nombre des mets est déterminé, en raison de l'importance des soupers.

J'aurais voulu donner à la table du buffet que représente la gravure, des dimensions plus étendues ; mais pour atteindre ce but, il m'eût fallu diminuer les proportions des pièces figurant sur le buffet ; et comme c'était là mon objectif principal, je n'ai rien voulu lui sacrifier.

J'ai dit plus haut, qu'en Russie, indépendamment des grands buffets, on dressait aussi de petites tables ; ces tables sont destinées aux dames et aux personnages les plus marquants ; mais aux dames surtout, peu d'hommes y participent, et les convives sont peu nombreux. Ces petites tables sont cependant garnies et ornées avec des mets froids. Dans d'autres cas, on ne dresse qu'une seule table, plus spacieuse, pouvant contenir plus de convives, sur laquelle sont disposées aussi des pièces froides et des pièces de pâtisserie, des entrées et enfin des entremets froids. Mais indépendamment de ces mets posés sur table, d'autres mets chauds sont servis aux convives assis à la table. Cependant, le

service chaud n'est pas très compliqué; il se compose le plus ordinairement d'un potage, d'un relevé, d'une entrée, d'un rôt et d'un légume : l'entremet est toujours froid. Ces mets sont tour à tour présentés aux convives, de même que les froids.

Cette méthode de servir des soupers chauds n'est pas uniquement spéciale à la Russie, elle est aujourd'hui généralement adoptée dans les Cours européennes et les grandes maisons.

# HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Les hors-d'œuvre chauds sont, en général, des mets simples, peu travaillés, mais n'excluant pas un certain luxe, surtout quand ils doivent être servis dans un dîner d'apparat : en tout cas, ils doivent être à l'unisson des autres mets composant le dîner.

Les hors-d'œuvre chauds peuvent être composés avec des éléments maigres ou gras, selon la nature du dîner auquel ils sont destinés.

S'il est vrai de dire que les hors-d'œuvre chauds ne sont pas indispensables à tous les dîners, il n'est pas moins exact que l'introduction de ces mets, pour la plupart légers et délicats, forme une agréable diversion à table. Les amphitryons, d'ailleurs, acceptent avec d'autant plus de plaisir les hors-d'œuvre, qu'ils ne dérangent en rien l'ordre du dîner, ni celui de la table, puisque ce sont des *plats-volants*, c'est-à-dire qu'ils appartiennent à ce genre de mets, qu'on présente aux convives, sans les poser sur table, même dans un dîner servi à la française.

Les cuisiniers introduisent d'autant plus volontiers les hors-d'œuvre dans leur menu, que ces mets n'exigent, pour la plupart, ni de grands apprêts, ni l'emploi de matières trop coûteuses. D'autre part, les hors-d'œuvre chauds ont cet avantage réel que, dans les dîners simples, peu nombreux, ils peuvent être introduits dans la série des entrées chaudes, et en tenir lieu.

De toutes ces considérations il ressort, que l'étude de ces mets ne doit point être négligée par les cuisiniers ; puisque, à tant d'égards, ils peuvent leur devenir utiles.

Les hors-d'œuvre que je produis, dans les cinq planches qui vont suivre, constituent une série remarquable par sa variété ; elle est aussi complète que possible, car tous les genres

y sont représentés. Les uns sont composés d'une seule espèce, les autres sont mélangés; mais tous ont, dans le dressage, ce caractère de simplicité qui les distingue des autres mets chauds. Les hors-d'œuvre sont pour la plupart dressés sur serviette, car ils ne comportent généralement d'autre sauce, que celle qui entre dans leur composition primitive, ou celle adhérente à la garniture qui leur est appliquée en dernier lieu; tels sont : les bouchées, les croûtes et croustades, les timbales,-etc.; mais, dans la plupart des cas, la sauce et la garniture sont renfermées, et font partie intégrante du hors-d'œuvre; tels sont : les rissoles, les petits pâtés, les boudins, les quenelles, etc.

En dehors de leur apprêt principal, qui doit toujours être soigné, les hors-d'œuvre exigent d'être dressés simplement, mais avec une élégance relative et dans une certaine mesure de restriction : ils doivent être ni trop volumineux ni trop abondants; c'est là le véritable genre qui leur convient.

---

## SOMMAIRE DE LA PLANCHE 17

---

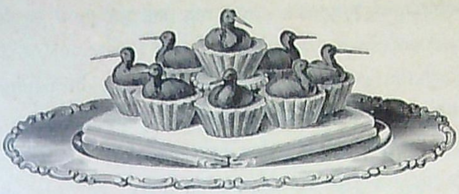
DESSIN 19. BÉCASSINES EN CROUSTADES.
DESSIN 20. MAUVIETTES DANS LEUR NID.
DESSIN 21. PETITS PÂTÉS A LA FINANCIÈRE.
DESSIN 22. TALMOUSES A LA BAGRATION.
DESSIN 23. TARTELETTES A LA DIPLOMATE.
DESSIN 24. BEIGNETS A LA WESTMORELAND.
DESSIN 25. CRÉPINETTES DE VOLAILLE AUX TRUFFES.
DESSIN 26. PETITES CAISSES DE GRIVES A LA MONTGLAS.

---

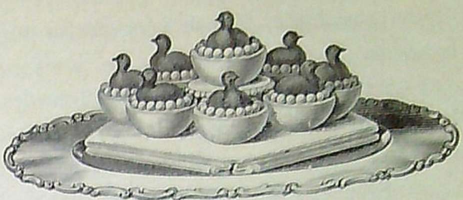
### DESSIN 19. — BÉCASSINES EN CROUSTADES

Désossez 10 bécassines en réservant les têtes; assaisonnez-les. — Préparez un gratin avec du lard, des foies de volaille, les foies et intestins des bécassines; quand il est froid, pilez-le, et passez-le au tamis; liez-le avec une farce à quenelle de gibier, mêlez-lui quelques truffes crues coupées.

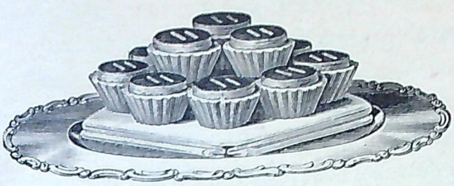
Masquez chaque galantine avec une épaisse couche de farce, et sur chacune d'elles posez un morceau de foie-gras cru, assaisonné. Formez les galantines rondes, d'égale grosseur; entourez-les chacune avec une bande de papier beurré, et rangez-les à mesure l'une à côté de l'autre dans une casserole plate, dont le fond est masqué de minces tranches de lard; masquez-les aussi en dessus avec du lard, et mouillez-les juste à couvert avec du bon fonds non dégraissé. Couvrez la casserole, faites



Dessin 19.



Dessin 20.



Dessin 21.



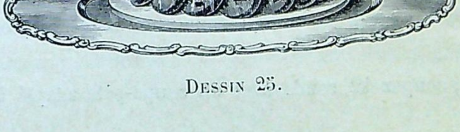
Dessin 22.



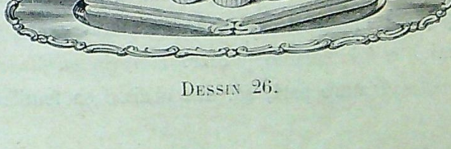
Dessin 23.



Dessin 24.



Dessin 25.



Dessin 26.

partir le liquide, et laissez simplement pocher les galantines au four doux 25 minutes. Laissez-les refroidir dans leur cuisson.

Échaudez les têtes de bécassine; essuyez-les bien, et piquez-les chacune sur un petit os de bécassine.

Avec de la pâte fine, foncez 10 moules à tartelette, cannelés. Garnissez-les avec du papier beurré, emplissez-en le vide avec de la farine ordinaire, et cuisez-les à *blanc*. Videz-les ensuite; masquez-les au fond et autour avec une couche la farce préparée; tenez-les au chaud.

Égouttez et déballez les bécassines; si elles sont grosses coupez-les en deux; parez-les et chauffez-les tout doucement en les arrosant avec un peu de bon fonds. Quand elles sont chaudes, piquez une tête sur chaque galantine; masquez-les avec une couche de bonne sauce brune, bien réduite; posez-en une dans chaque tartelette, tenez-les une minute à la bouche du four pour donner du brillant à la sauce; dressez-les ensuite sur serviette.

## Dessin 20. — MAUVIETTES DANS LEUR NID

Désossez 10 à 12 mauviettes, en réservant les têtes; étalez-les sur la table, assaisonnez et masquez-les avec une épaisse couche de gratin de gibier, lié avec un peu de farce à quenelle crue; assaisonnez de bon goût, mêlez-lui un petit salpicon de truffes et de foie-gras. Formez les galantines en petites boules, entourez-les avec une bande de papier beurré; rangez-les sur le fond d'un sautoir beurré, couvrez-les avec du lard et mouillez à hauteur avec du bon fonds non dégraissé; faites bouillir le liquide, couvrez la casserole et faites pocher 20 minutes les galantines à four doux. Laissez-les refroidir dans leur cuisson.

Déballez ensuite les galantines; parez-les, et piquez à chacune, à l'aide d'un petit os, une des têtes réservées. Rangez les galantines dans un petit sautoir, chauffez-les en les arrosant avec un peu de bon fonds.

Parez 10 fonds d'artichaut, cuits, d'égale grosseur; épongez-les et masquez-en l'intérieur avec une couche de fines herbes cuites, liée avec un peu de farce crue de gibier. Sur chaque fond d'artichaut, posez une mauviette; tenez-les quelques minutes à la bouche du four, puis nappez-les seulement avec une couche de sauce brune bien réduite; remettez-les au four pour une minute afin de donner du brillant à la sauce. En les sortant, entourez les mauviettes avec une chaine de petites boules en farce bien blanche, pochées à l'eau salée. Dressez-les aussitôt sur serviette.

## Dessin 21. — PETITS PATÉS A LA FINANCIÈRE

Avec de la pâte à foncer, fine, foncez une douzaine de moules à tartelette, cannelés, un peu hauts de forme. Masquez intérieurement la pâte, avec du papier beurré; puis, emplissez-en le creux avec de la farine ordinaire; cuisez-les ainsi, à four modéré. En les sortant, retirez la farine et le papier; masquez-les intérieurement avec une mince couche de farce à quenelle; tenez-les quelques minutes à la bouche du four.

D'autre part, sur une abaisse en feuilletage, coupez 12 ronds avec un coupe-pâte adapté à

l'ouverture des moules ; rangez-les sur plaque, rayez-les en dessus avec la pointe d'un petit couteau, cuisez-les de belle couleur.

Préparez une garniture composée de crêtes cuites de volaille, de petites escalopes de foie-gras et de truffes, de quelques petites quenelles pochées. Liez cette garniture avec un peu de sauce financière ; chauffez sans ébullition. Emplissez les petits pâtés avec la garniture, et couvrez-les chacun avec un rond de pâte feuilletée ; dressez-les sur serviette.

## Dessin 22. — TALMOUSES A LA BAGRATION

Avec de la pâte à foncer, fine, foncez une douzaine de moules à tartelette, cannelés ; piquez la pâte au fond ; emplissez-en le vide, à peu près au niveau des bords avec une pâte à chou pas trop fine, finie avec une pointe de muscade, une pincée de sucre et deux cuillerées de parmesan râpé. Dorez la pâte en dessus ; soupoudrez-la avec du parmesan, et cuisez les talmouses 35 minutes à four doux.

D'autre part, mettez dans une casserole 4 à 5 jaunes d'œuf, une cuillerée de farine, 100 grammes de beurre, une pincée de poivre et une pincée de sucre ; délayez avec un décilitre et demi de crême crue ; tournez l'appareil sur feu doux pour le lier comme une crème, sans faire bouillir. Quand il est à point, retirez-le du feu ; mêlez-lui une poignée de parmesan râpé et 100 grammes de gruyère frais, coupé en petits dés.

En sortant les talmouses du four, retirez-les du moule : ouvrez-les sur le côté, et emplissez-en le vide, à l'aide d'une poche, avec l'appareil préparé. Dressez-les en buisson sur serviette.

## Dessin 23. — TARTELETTES A LA DIPLOMATE

Avec de la pâte à foncer, fine, foncez une douzaine de moules à tartelette, beurrés ; emplissez-les avec un godiveau de faisan ; faites bomber celui-ci ; couvrez-les avec une mince abaisse de pâte, dorez et cuisez à four modéré. Quand elles sont sorties du four, enlevez le couvercle, et videz-les en partie du godiveau ; coupez moitié de celui-ci en dés, et faites mijoter quelques minutes dans une sauce espagnole réduite au fumet de faisan. Ajoutez à ce salpicon une égale quantité de foie-gras cuit coupé en dés. Avec cet appareil garnissez les tartelettes ; puis, avec de la farce à la crème enfermée dans une petite poche à douille, poussez sur le bord des tartelettes une chaîne de petites perles. Posez alors sur le centre de chaque tartelette une petite truffe ronde ; nappez-la avec un peu de sauce réduite, et faites pocher la farce à la bouche du four : 2 minutes suffisent. Dressez les tartelettes en buisson sur serviette pliée.

## Dessin 24. — BEIGNETS A LA WESTMORELAND

Faites dégorger 250 grammes de moelle bien entière, prise sur les os les plus épais du bœuf. Égouttez-la, cuisez-la 10 minutes dans du bouillon de la marmite. Laissez-la refroidir dans sa cuisson. Égouttez-la alors, divisez-la en tranches pas trop minces : il en faut 24 au moins.

Masquez la moitié de ces tranches, sur une surface seulement, avec une couche de fines-herbes

cuites, liées avec un peu de bonne sauce réduite; sur chaque tranche masquée, posez alors une tranche de truffe cuite, de même largeur; masquez cette tranche avec une autre couche de fines-herbes, et celles-ci avec une autre tranche de moelle. Enveloppez le tout avec des fines-herbes liées avec un peu de farce crue, à quenelle, en donnant à chaque partie une forme ronde; laissez-les refroidir. Au moment de servir, prenez-les une à une, trempez-les dans une pâte à frire, légère; puis, plongez-les à friture chaude, mais peu à la fois. Quand la pâte est sèche, de belle couleur, égouttez les beignets; dressez-les en buisson sur serviette.

## Dessin 25. — CRÉPINETTES DE VOLAILLE AUX TRUFFES

Hachez 300 grammes de chairs crues de poulet, sans peau ni nerfs; mêlez-leur une égale quantité de lard frais, aussi haché. Assaisonnez l'appareil de haut goût, hachez-le encore quelques minutes; ajoutez 4 à 5 cuillerées de truffes hachées et le double de foie-gras coupé en petits dés.

Sur une crépine de porc dégorgée, bien épongée et battue avec le manche du couteau, coupez des carrés de moyenne largeur; étalez-les sur la table; sur ceux-ci placez d'abord une tranche de truffe crue, puis une petite partie de l'appareil préparé; enveloppez alors l'appareil avec la crépine, de façon à bien l'enfermer, en lui donnant la forme ovale. Appuyez légèrement les crépinettes avec la lame du couteau, afin qu'elles soient plutôt minces qu'épaisses; beurrez-les au pinceau, panez-les et faites-les griller à feu modéré, en les retournant. Dressez-les en couronne sur une simple couche de farce pochée sur plat. Emplissez le puits de la couronne avec du persil frit.

## Dessin 26. — PETITES CAISSES DE GRIVES A LA MONTGLAS

Jusqu'ici on n'a encore employé que des caisses plissées en papier, pour servir des hors-d'œuvre chauds, des entrées, des entremets et autres. Ces caisses, il faut bien le dire, sont jolies et très bien faites; mais elles ont un défaut inhérent à la nature de leur composition, c'est de prendre trop de couleur ou se graisser si l'on veut cuire ou chauffer les mets qu'elles renferment : là est l'inconvénient. Ces caisses dressées sur plat ne sont vraiment agréables à voir que si la blancheur du papier reste immaculée. Mais, en somme, il n'est possible de les maintenir dans de telles conditions que si on les garnit de mets froids ou de fruits glacés.

De cette difficulté avérée, a dû naître évidemment l'idée de fabriquer de petites caisses avec toute autre matière que du papier qui ne résistait pas à la chaleur.

Pour obtenir ce résultat on a fabriqué ces caisses en porcelaine fine et blanche, imitant assez bien les plis du papier, d'une extrême légèreté, et résistant en outre à la chaleur du four : on ne pouvait vraiment trouver mieux, car elles donnent les mêmes résultats que les caisses en papier sans offrir les mêmes inconvénients.

C'est à Berlin que j'ai vu ces caisses pour la première fois, à l'ambassade d'Angleterre, et c'est l'ambassadeur lui-même, Lord Odo Russel, qui les avait apportées pour son chef de cuisine.

Mais depuis j'ai fait le voyage de Londres et j'ai pu voir que ces caisses étaient répandues chez tous les marchands de porcelaine.

Ce qui m'a bien surpris c'est, avant mon départ, de n'avoir pu en trouver une seule à Paris. Il est donc à craindre qu'il se passe encore longtemps avant qu'elles soient introduites dans le commerce. C'est cependant là une innovation importante et précieuse, dont un fabricant bien avisé pourrait tirer grand parti. Mais le jour où l'on commencera à fabriquer ces caisses, on ne doit pas seulement s'arrêter aux petites rondes, ovales ou en demi-cœur, il faut qu'on aille jusqu'au bout, en abordant sans hésiter, l'imitation des grandes caisses plissées pour entrées et pour soufflés.

Préparez d'abord un gratin de foies de volaille et parures de foie-gras. Quand il est froid, pilez-le, passez-le. Pour 500 grammes, mêlez-lui 4 cuillerées de farce à quenelle crue, de gibier pour la lier. Préparez aussi une petite garniture de truffes de moyenne grosseur, pelées, rondes; si elles sont crues, cuisez-les au madère ; si elles sont cuites, chauffez-les simplement avec un peu de glace.

Coupez en fine montglas 30 filets de grives cuits et refroidis ; mettez cette montglas dans une petite casserole, liez-la avec une bonne sauce brune, serrée, réduite avec la cuisson ou les parures crues des truffes ; tenez-la au bain-marie.

Beurrez légèrement 12 caisses en porcelaine, forme de demi-cœur : ronde d'un bout, pointues de l'autre. Masquez-les au fond et autour avec une couche de la farce à gratin préparée. Emplissez-en le vide avec la montglas, et masquez celle-ci avec une couche de la même farce ; lissez-la avec la lame d'un petit couteau.

Douze minutes avant de servir, rangez les caisses sur un petit plafond ; couvrez-les avec du papier et poussez-les à four modéré. Quand la farce est pochée, nappez-la au pinceau avec un peu de bonne sauce brune, réduite, serrée. Remettez-les au four pour quelques secondes afin de donner du brillant à la sauce.

Dressez aussitôt les caisses en rosace, sur plat ou sur serviette, autour d'une petite coupe basse, en pâte cuite, placée au centre du plat. Garnissez la coupe avec les truffes ; glacez-les et servez.

---

## SOMMAIRE DE LA PLANCHE 18

---

DESSIN 27. JAMBONNEAUX A LA BOHÉMIENNE.
DESSIN 28. OREILLES D'AGNEAU A LA CONDÉ.
DESSIN 29. RISSOLES DE HOMARD AUX HUITRES.
DESSIN 30. FILETS DE POULET A LA SOUBISE.
DESSIN 31. CROMESQUIS DE FOIE-GRAS.
DESSIN 32. PETITES CAISSES DE FILETS DE MAUVIETTE.
DESSIN 33. RISSOLES A L'INDIENNE.
DESSIN 34. PETITS PATÉS DE PERDREAU ET CROMESQUIS.

---

### DESSIN 27. — JAMBONNEAUX DE FAISAN A LA BOHÉMIENNE

Désossez 10 à 12 cuisses crues de faisan, sans retirer le pilon. Assaisonnez les chairs intérieures ; emplissez-en le vide avec une farce à galantine de gibier aux fines-herbes. Cousez-les en conservant leur forme ; emballez-les avec des bardes de lard, et cuisez-les dans un bon fonds, à feu très doux. Laissez-les à peu près refroidir à moitié dans leur cuisson ; égouttez-les ensuite ; faites-les

refroidir sous presse légère. — Débridez-les, parez-les en leur donnant la forme de jambonneaux et en comblant les vides avec du gratin au foie-gras, lié avec une petite partie de farce crue de gibier.

Trempez les jambonneaux dans une légère sauce villeroi bien réduite; rangez-les à mesure sur plaque pour laisser refroidir la sauce. Roulez-les alors dans la panure; trempez-les dans des œufs battus, et panez-les de nouveau. — Au dernier moment, plongez-les peu à la fois à friture bien chaude. Quand ils sont de belle couleur, égouttez-les, dressez-les debout, sur serviette, autour d'un bouquet de persil frit.

## Dessin 28. — OREILLES D'AGNEAU A LA CONDÉ

Les oreilles d'agneau, peu servies en France, constituent réellement un excellent hors-d'œuvre, souvent servi en Angleterre et en Italie.

Choisissez des oreilles d'agneau blanches, bien propres, d'égale grosseur; faites-les blanchir; flambez-les avec soin, et cuisez-les dans un fonds blanc, comme celui employé pour la tête de veau. Quand elles sont égouttées, coupez-en la partie membraneuse de l'intérieur, en les traversant avec un tube à colonne; puis remplissez-en le vide avec un appareil à croquette de volaille, fini avec 2 ou 3 cuillerées de purée de champignons, en le disposant de façon à maintenir droit le tuyau externe. Masquez alors cet appareil avec une mince couche de farce crue, à quenelle.

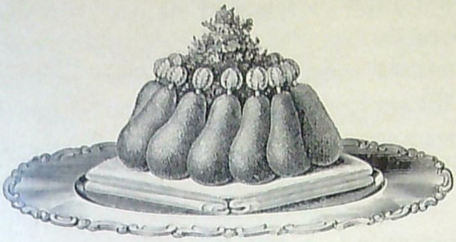
Trempez les oreilles d'agneau dans des œufs battus; panez-les à la panure blanche, et plongez-les à friture pas trop chaude, afin de bien les chauffer en les colorant. — Égouttez-les, salez-les, et dressez-les debout autour d'un bouquet de persil frit.

## Dessin 29. — RISSOLES DE HOMARD AUX HUITRES

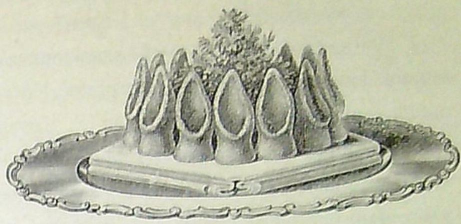
Préparez une pâte à foncer dans les proportions prescrites pour les timbales à l'anglaise (page 65); laissez reposer sur glace.

Coupez en petits dés les chairs cuites d'une langouste; mettez-les dans une terrine; ajoutez un tiers de leur volume de champignons cuits, et à peu près autant d'huîtres blanchies également coupées. — Liez ce salpicon avec quelques cuillerées de bonne sauce au cary, serrée et succulente. — Laissez refroidir ce salpicon. Quand il est bien froid, mêlez-lui 2 ou 3 cuillerées de farce à quenelle crue.

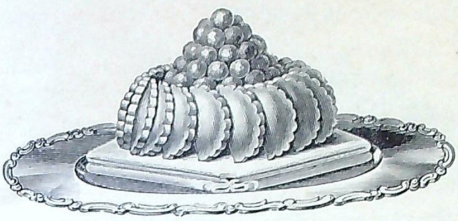
Abaissez la pâte mince, sur la table; divisez-la en abaisses rondes, avec le plus grand coupe-pâte de la boîte cannelée. Sur le centre de ces rondes abaisses, posez une cuillerée d'appareil; humectez la pâte tout autour; puis relevez-la et plissez-la, de façon à obtenir une sorte de bourse droite; pressez-la légèrement au-dessus de l'appareil, afin de bien la souder. Posez-les à mesure sur une plaque, debout; humectez-les au pinceau avec de la dorure; roulez-les dans de la panure blanche, et tenez-les en lieu froid jusqu'au moment de les faire frire. Plongez alors les rissoles à friture bien chaude, peu à la fois, et faites-leur prendre belle couleur. Égouttez-les; dressez-les en pyramide sur serviette pliée, en les soutenant avec du persil frit.



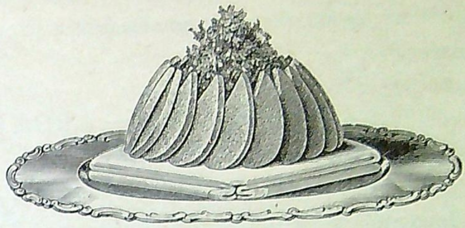
Dessin 27.



Dessin 28.



Dessin 29.



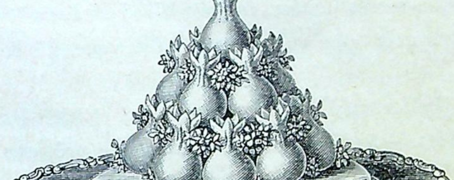
Dessin 30.



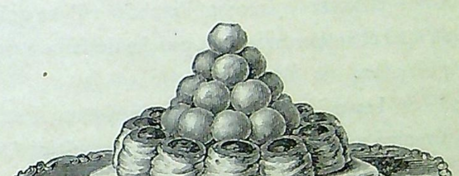
Dessin 31.



Dessin 32.



Dessin 33.



Dessin 34.

## Dessin 30. — FILETS DE POULET A LA SOUBISE

Parez 12 filets de poulet; assaisonnez et faites-les légèrement pocher au beurre épuré, en sautoir. Laissez-les refroidir sous presse légère. — Égalisez-les en les parant, et fendez-les par le milieu, à plat, sur leur épaisseur, en les divisant. Masquez alors une des deux moitiés, du côté coupé, avec une mince couche de purée soubise, très serrée, réduite avec un peu de glace. Couvrez-la ensuite avec l'autre moitié; puis masquez la coupure avec une mince couche de farce crue. — Trempez-les tour à tour dans une sauce villeroi, finie avec 2 ou 3 cuillerées de purée soubise. Rangez-les à mesure sur plaque pour faire refroidir la sauce.

Détachez-les de la plaque; supprimez-en le surplus de la sauce; roulez-les dans la panure, et panez-les aux œufs. — Au dernier moment, plongez-les à friture bien chaude pour leur faire prendre couleur; égouttez-les et dressez-les debout autour d'un bouquet de persil frit.

## Dessin 31. — CROMESQUIS DE FOIE-GRAS

Préparez un salpicon de foie-gras cuit et refroidi; mettez-le dans une casserole; ajoutez moitié de son volume de truffes cuites, également coupées. Liez cet appareil avec un peu de bonne béchamel réduite avec de la glace et la cuisson des truffes : elle doit être succulente, serrée, pas trop abondante. Étalez cet appareil sur un petit plafond beurré, en lui donnant la forme carrée et l'épaisseur de 2 centimètres.

Faites refroidir 2 heures l'appareil sur glace. Divisez-le ensuite en 16 morceaux coupés en forme de carré long. Enveloppez chaque carré dans des bandes de tétine cuite coupée très mince.

Quelques minutes avant de servir, trempez les cromesquis un à un dans une pâte à frire, et plongez-les à mesure dans la friture bien chaude. Quand la pâte est de belle couleur et sèche, égouttez-les. Dressez-les sur serviette, en pyramide, sur 2 rangs, avec un bouquet de persil frit de chaque côté.

## Dessin 32. — PETITES CAISSES DE FILETS DE MAUVIETTE.

Beurrez légèrement l'intérieur d'une quinzaine de caisses imitées, en porcelaine; garnissez-les au fond et autour avec une couche de farce à gratin, liée avec 3 à 4 cuillerées de farce à quenelle de gibier.

Levez les filets de 30 mauviettes; battez-les légèrement; parez-les, assaisonnez et faites-les revenir 2 minutes, au beurre, dans un sautoir; égouttez-les. — Avec les carcasses de mauviette, préparez une petite essence. — Faites réduire un peu de bonne sauce brune, avec des parures crues de truffes, en lui incorporant peu à peu l'essence : la sauce doit être succulente et serrée; passez-la, laissez-la à moitié refroidir; puis, versez-en une cuillerée à café au fond de chaque caisse. Sur cette sauce posez une tranche cuite de foie-gras de même largeur que le vide de la caisse : sur le foie-gras posez une ou

deux tranches de truffes, et sur celles-ci 4 filets de mauviette. Masquez-les aussi avec un peu de sauce d'abord, puis avec une couche de farce réservée. Tenez 12 minutes les caisses à la bouche du four doux pour les chauffer; puis, nappez la farce en dessus avec une couche de sauce réduite; remettez-les au four pour donner du brillant à la sauce. Dressez les caisses sur serviette.

## Dessin 33. — RISSOLES A L'INDIENNE

Les rissoles constituent un hors-d'œuvre très agréable à servir et à manger; elles font diversion avec les petits pâtés et les croquettes.

Préparez un salpicon de chair cuite de homard; mêlez-lui un tiers de son volume de champignons cuits. — Faites réduire 3 à 4 décilitres de bonne béchamel, en incorporant peu à peu quelques cuillerées de crême, de cuisson de champignons et fonds de veau, Quand elle est bien serrée, finissez-la avec une cuillerée à café de poudre de cary, pointe de muscade. Avec cette sauce liez le salpicon préparé; laissez-le refroidir.

Faites blanchir quelques douzaines de grosses huîtres; quand elles sont parées et refroidies, trempez-les dans une sauce villeroi, et rangez-les sur plaque pour faire refroidir la sauce. Panez-les alors deux fois comme toutes les fritures masquées de sauce.

Abaissez de la pâte fine, à foncer, en abaisse mince; sur cette abaisse coupez des ronds cannelés, avec un coupe-pâte de 8 centimètres de diamètre. Sur le centre de chaque rond posez une cuillerée d'appareil de homard; humectez la pâte sur les bords et ployez l'abaisse en deux, de façon à imiter une sorte de demi-lune. Appuyez les bords de la pâte pour l'amincir; coupez-la de nouveau avec le même coupe-pâte cannelé. Trempez-les dans des œufs battus, roulez-les à mesure dans la panure.

Faites-les frire peu à la fois tout doucement, afin de bien cuire la pâte; égouttez-les. Dans une autre poêle de friture bien chaude, faites frire les huîtres. Égouttez-les, dressez-les en buisson sur serviette, et dressez les rissoles autour.

## Dessin 34. — PETITS PATÉS DE PERDREAUX ET CROMESQUIS

Les hors-d'œuvre mélangés ont le double avantage d'offrir aux convives un choix varié, et de faire diversion avec les autres mets ne comportant pas de mélange.

Les petits pâtés au naturel, bien que très agréables et généralement estimés, ne peuvent pas être servis seuls dans un dîner luxueux; mais associés à une friture quelconque, et dressés dans les conditions où la gravure les représente, ce mets prend alors le caractère d'un hors-d'œuvre distingué.

Préparez du feuilletage à 6 tours; tenez-le sur glace. — Préparez un godiveau avec 400 grammes de filets de perdreau et 300 grammes de graisse de rognon de bœuf ou de veau; mettez-le dans une terrine et tenez-le sur glace.

Préparez un appareil à croquette (page 20) avec des chairs cuites de perdreau, des truffes et des champignons, faites-le bien raffermir. — Divisez-le ensuite par parties de la grosseur d'une noix, moulez-les rondes avec les mains; puis, enveloppez-les tour à tour avec des tranches minces de tétine cuite, sans laisser de fissures par lesquelles la sauce de l'appareil pourrait s'échapper à la cuisson; tenez-les de côté.

Abaissez le feuilletage de 6 millimètres d'épaisseur, laissez-le reposer 2 minutes; puis, avec un coupe-pâte de 4 centimètres et demi, coupez une douzaine d'abaisse. Rassemblez les rognures, et abaissez la pâte un peu plus mince que précédemment. Sur cette abaisse, avec le même coupe-pâte, coupez une égale quantité de petites abaisses; rangez-les à distance sur plaque, et garnissez-les sur le centre, chacune avec une petite partie du godiveau préparé; humectez la pâte tout autour, et couvrez avec les premières abaisses coupées; appuyez la pâte sur le tour avec la main, et sur le centre avec le revers d'un coupe-pâte de 3 centimètres de diamètre. Dorez et cuisez 20 minutes les petits pâtés, à four chaud.

Au moment de servir, trempez une à une, dans la pâte à frire, les petites boules d'appareil à croquette, et plongez-les à mesure dans la friture bien chaude. Quand la pâte est de belle couleur égouttez-les. Dressez-les en buisson sur serviette pliée, et dressez les petits pâtés autour.

---

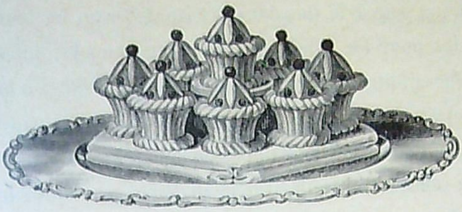
## SOMMAIRE DE LA PLANCHE 19

DESSIN 35. PETITES CROUSTADES A LA CARDINAL.
DESSIN 36. PETITES CROUSTADES A LA PURÉE DE CAILLE.
DESSIN 37. PETITES TIMBALES A LA MONTARGIS.
DESSIN 38. PETITES TIMBALES DE FOIE-GRAS.
DESSIN 39. PETITES TIMBALES DE MACARONI A LA MONTGLAS.
DESSIN 40. PETITES TIMBALES A LA REYNIÈRE.
DESSIN 41. PETITES TIMBALES A L'ANGLAISE.
DESSIN 42. PETITES TIMBALES A LA PRINCESSE.

### DESSIN 35. — PETITES CROUSTADES A LA CARDINAL

Les petites croustades en pain, telles que le dessin les représente sont taillées au couteau, d'après la même méthode des grandes croustades dont j'ai donné différentes descriptions au chapitre des entrées. Les deux spécimens reproduits par les dessins 36 et 37 sont de forme élégante et d'une exécution simple au fond, ou tout au moins, à la portée de quiconque a quelques notions de ce travail; mais d'ailleurs leur forme peut être modifiée selon le goût de celui qui opère.

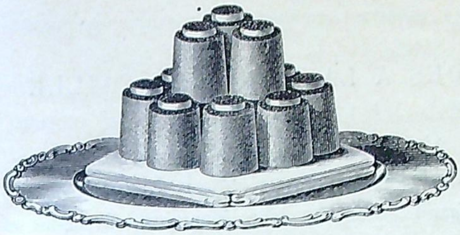
Le point essentiel consiste à tailler ces croustades d'une égale hauteur et largeur. — Sur un ou 2 pains de cuisine, rassis, coupez 10 à 12 carrés uniformes; enfermez-les dans une



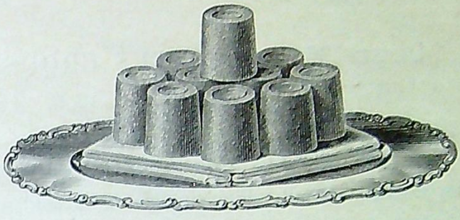
Dessin 35.



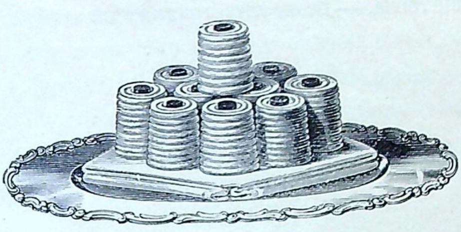
Dessin 36.



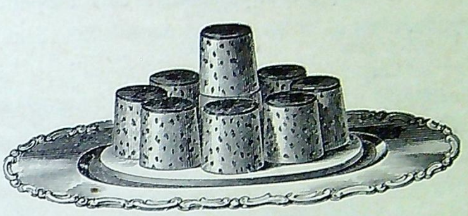
Dessin 37.



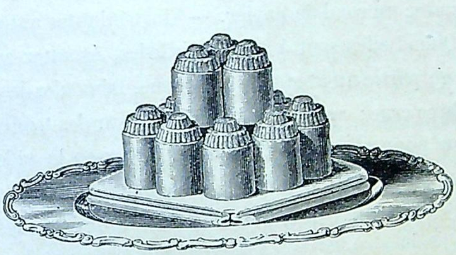
Dessin 38.



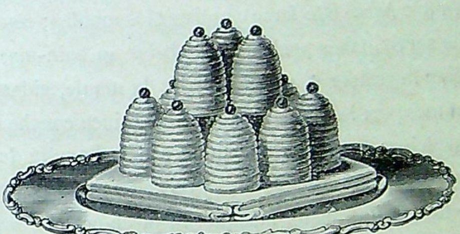
Dessin 39.



Dessin 40.



Dessin 41.



Dessin 42.

casserole et taillez les croustades l'une après l'autre, en ayant soin de les mettre à mesure à l'abri de l'air : elles ne doivent pas être taillées trop d'avance. Cernez-les en dessus.

Un quart-d'heure avant de servir, faites-les frire peu à la fois dans la friture neuve, en leur faisant prendre belle couleur. Égouttez-les, ouvrez-les pour les vider en partie ; masquez-les intérieurement avec une mince couche de farce à quenelle, et faites pocher celle-ci quelques minutes à la bouche du four.

Garnissez alors les croustades avec un petit ragoût composé d'escalopes de foie-gras, de petites crêtes et de rognons de coq, lié avec un peu de bonne sauce réduite ; dressez-le en dôme, et entourez-le avec de toutes petites quenelles de volaille, bien blanches, pochées, dressées presque debout, en rosace. Posez une petite truffe ronde sur le centre, et une entre chaque quenelle. Dressez les croustades sur serviette.

## Dessin 36. — PETITES CROUSTADES A LA PURÉE DE CAILLE

Taillez 10 à 12 petites croustades en pain, dans le genre que représente le dessin. Cernez-les en dessus, et faites-les frire de belle couleur. Quand elles sont bien égouttées, ouvrez-les et videz-les.

Au moment de servir, garnissez-les avec une purée de cailles, consistante, chauffée sans ébullition avec un peu de glace, et finie avec un petit salpicon de foie-gras. Lissez la purée, rayez-la en spirale et posez sur le haut une petite truffe ronde. — Dressez les croustades sur serviette pliée.

## Dessin 37. — PETITES TIMBALES A LA MONTARGIS

Beurrez 12 grands moules à dariole, saupoudrez-les intérieurement avec de la langue écarlate hachée. — Préparez une farce à quenelle avec les estomacs de 2 poulets crus. Quand elle est passée, finissez-la avec un peu de velouté froid, réduit avec la cuisson ou parures crues de champignons. Avec cette farce emplissez les moules ; couvrez avec un rond de papier. — Vingt minutes avant de servir, faites pocher les timbales au bain-marie. Quand elles sont à point retirez-les, égouttez-en bien la graisse et, sans les sortir du moule, videz-les en partie un avec tube à colonne. Démoulez-les, et masquez-les en dessus avec une mince couche de farce crue ; appuyez-les de ce côté sur des truffes hachées ; tenez-les une minute à la bouche du four pour pocher la farce. Emplissez-en le vide avec une purée de champignons au foie-gras. Fermez l'ouverture avec un rond de blanc de volaille cuite, coupé juste, masqué de farce crue et appuyé aussi sur des truffes hachées. — Dressez les timbales sur plat chaud ou sur serviette.

## Dessin 38. — PETITES TIMBALES DE FOIE-GRAS

Préparez 600 grammes de farce à quenelle de volaille ; mêlez-lui un petit gratin de foie de volaille et foie-gras, pilé et passé. Avec cette farce emplissez 12 à 14 grands moules à dariole, masquez-en le dessus avec un rond de papier, et faites-la pocher au bain-marie. Laissez-la à peu près refroidir dans les moules. Démoulez-les ensuite, et panez-les aux œufs ; cernez-les sur le haut avec un coupe-pâte plus étroit que les petits pains. Quelques minutes avant de servir, plongez les timbales à friture chaude ; faites-leur prendre couleur ; égouttez-les ; ouvrez-les du côté cerné, et videz-les, en laissant une mince épaisseur. Emplissez-les avec un salpicon de foie-gras aux truffes, lié avec un peu de bonne sauce brune réduite avec les parures crues des truffes. Fermez l'ouverture des timbales avec le couvercle enlevé ; dressez-les sur serviette.

## Dessin 39. — PETITES TIMBALES DE MACARONI A LA MONTGLAS

Beurrez 12 grands moules à dariole[1] ; cuisez à l'eau salée 250 grammes de petit macaroni, en le laissant dans toute sa longueur; égouttez-le sans le rafraîchir; étalez-le sur un linge. Prenez alors le macaroni un à un, et montez-le en spirale, au fond et contre les parois des moules beurrés, en commençant par le fond. — A mesure que les moules sont garnis, masquez-les intérieurement avec une mince couche de farce crue, afin de soutenir le macaroni. — Emplissez ensuite le vide des moules avec une montglas composée de langue écarlate, de truffes et de champignons cuits, liée avec une bonne sauce brune, réduite, serrée et succulente. Couvrez la montglas avec une couche de la même farce à quenelle, et celle-ci avec un rond de papier beurré.

Faites pocher 25 minutes les timbales au bain-marie. En les sortant, égouttez-en l'humidité ; démoulez-les, et dressez-les sur plat ou sur serviette. Posez sur chacune d'elles une tranche de truffe cuite, glacée au pinceau.

## Dessin 40. — PETITES TIMBALES A LA REYNIÈRE

Beurrez 10 à 12 moules à dariole; masquez-en le fond avec un rond de truffe noire, coupé du diamètre du moule ; saupoudrez-en les parois avec de la langue écarlate prise sur le bout, coupée en dés fins. Emplissez les moules avec une farce à quenelle de faisan, délicate, finie avec un peu de bonne sauce réduite au fumet de gibier. Faites un creux sur le centre de la farce, et emplissez-le avec un salpicon de foie-gras, lié avec un peu de demi-glace ; masquez ce salpicon avec de la farce, couvrez celle-ci avec un rond de papier. Faites pocher les timbales au bain-marie, sans ébullition. Au dernier moment, démoulez-les, dressez-les sur une simple couche de farce pochée sur plat.

1. La grosseur des moules à dariole n'est pas suffisamment variée ; les fabricants devraient en faire d'un degré plus fort que ceux qui existent.

## Dessin 41. — PETITES TIMBALES A L'ANGLAISE

Avec 500 grammes de farine, 300 grammes de beurre, 2 jaunes d'œuf, un verre d'eau, grain de sel, préparez sur la table une pâte à foncer, fine. Laissez-la reposer une heure.

Avec cette pâte, foncez une quinzaine de moules à dariole, beurrés. — Faites revenir avec du lard haché des foies de volaille, crus; ajoutez des aromates, sel, épices; laissez refroidir. — Pilez-les ensuite et passez-les au tamis. — Mettez la farce dans une terrine; travaillez-la 2 minutes. Pour 500 grammes, mêlez-lui 200 grammes de farce crue de volaille, 200 grammes de foie-gras cuit coupé en petits dés, 150 grammes de truffes aussi en petits dés, et 100 grammes de jambon cuit, haché.

Avec cet appareil, emplissez les petites timbales; cuisez-les 35 minutes à four modéré. En les sortant du four, démoulez-les; coupez l'appareil en croix jusqu'au fond, et arrosez-le peu à peu avec de la bonne sauce brune réduite, afin de bien l'imbiber.

Dressez les petites timbales sur plat ou sur serviette, et couvrez-les chacune avec un couvercle en feuilletage cuit à part, composé de 2 petites abaisses cannelées en feuilletage, posées l'une sur l'autre, dorées et cuites.

## Dessin 42. — PETITES TIMBALES A LA PRINCESSE

Sous leur aspect simple, ces petites timbales constituent cependant un hors-d'œuvre distingué.

Beurrez 12 moules à dôme du diamètre et de la hauteur des grands moules à dariole. D'autre part, roulez des cordons de pâte fine, à foncer, de l'épaisseur seulement d'un petit macaroni, aussi réguliers que possible, humectez-les au pinceau avec du beurre fondu, et montez-les en spirale contre les parois du moule, en commençant par le fond. — Masquez intérieurement la pâte avec une mince couche de farce à gratin de gibier, liée avec un peu de farce à quenelle crue. Remplissez le vide avec une montglas composée de filets de perdreau et de truffes, liée avec une sauce succulente, bien réduite. Masquez cette montglas avec une couche de la même farce, et celle-ci avec un rond de papier beurré.

Posez les moules debout sur un plafond masqué d'une épaisse couche de sel. Cuisez les timbales à bon four 28 à 30 minutes. En les sortant, démoulez-les. Creusez légèrement la pâte sur le haut, et posez une petite truffe ronde dessus. Dressez-les en pyramide sur plat ou sur serviette.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 20

DESSIN 43. PIEDS D'AGNEAU A LA VILLEROI.
DESSIN 44. PETITS PATÉS RUSSES AUX HUITRES.
DESSIN 45. CANAPÉS DE BÉCASSINES A LA GENTILHOMME.
DESSIN 46. CRÊTES A LA DEMIDOFF.
DESSIN 47. CROQUETTES DE FOIE-GRAS.
DESSIN 48. CROQUETTES D'HUITRES A LA DOMINICAINE.
DESSIN 49. TRUFFES A LA SAVARIN.
DESSIN 50. TRUFFES A LA CUSSY.

## DESSIN 43. — PIEDS D'AGNEAU A LA VILLEROI

Échaudez et flambez une quinzaine de pieds d'agneau ; enlevez le durillon velu qui se trouve entre les 2 griffes du pied ; nouez-les de 4 en 4 avec un ruban en fil ; cuisez-les dans un fonds blanc comme pour la tête de veau ; mais tout doucement pour qu'ils restent bien entiers. Laissez-les à peu près refroidir dans leur cuisson. Égouttez-les ; fendez-les sur leur longueur afin d'en retirer tous les os ; assaisonnez ; puis, emplissez-en le vide avec une bonne farce à gratin liée avec un peu de farce crue, finie avec des fines-herbes cuites. Remettez les pieds d'agneau en forme ; trempez-les un à un dans une sauce villeroi, et rangez-les à mesure sur une plaque, à distance l'un de l'autre. Quand la sauce est refroidie, détachez-les de la plaque ; supprimez le surplus de la sauce, et roulez-les dans la panure fraîche ; trempez-les tour à tour dans des œufs battus, pour les paner de nouveau. Au moment de servir, plongez-les à friture chaude, peu à la fois. Quaed ils sont de belle couleur, égouttez-les ; dressez-les en pyramide sur serviette.

## DESSIN 44. — PETITS PATÉS RUSSES AUX HUITRES

Faites blanchir 4 douzaines d'huîtres ; retirez-en les barbes, coupez-les en dés. Faites réduire un peu de bon velouté, en ajoutant du fonds de veau et quelques cuillerées de cuisson de champignon. Quand elle est bien serrée, ajoutez les huîtres : le salpicon doit être consistant, peu saucé.

Préparez une pâte à foncer avec 500 grammes de farine, 300 grammes de beurre, 3 jaunes d'œuf, un peu d'eau et sel ; laissez-la reposer ; abaissez-la mince ; divisez-la, coupez-la en abaisses avec le grand coupe-pâte uni.

Prenez une de ces abaisses, masquez-en le centre avec une couche de grosse semoule, passée, aux jaunes d'œuf, séchée au four, puis cuite au bouillon, mais très consistante et refroidie. Sur cette couche, étalez-en une de champignons cuits, hachés; sur les champignons dressez une petite partie du salpicon d'huîtres ; masquez-le avec une mince couche de semoule.

Mouillez les bords de la pâte, et repliez-la de deux côtés à la fois pour les faire rejoindre juste sur l'appareil, de façon à imiter un petit bateau renversé. Soudez bien la pâte, coupez-la et pincez-la en crête avec les mains.

Rangez les petits pâtés sur une plaque, dorez-les et cuisez-les 35 minutes à bon four. Dressez-les sur serviette en deux rangées.

## Dessin 45. — CANAPÉS DE BÉCASSINES, A LA GENTILHOMME

Prenez les filets de 8 à 10 bécassines rôties et froides; coupez-les en montglas; ajoutez moitié de leur volume de truffes cuites, également coupées en montglas, couvrez-les et tenez-les de côté.

Avec les intestins de bécassines, du lard, quelques foies de volaille et quelques tranches de foie-gras cru, préparez un gratin. Pilez et passez-le au tamis; liez-le avec une petite partie de farce à quenelle. Avec les carcasses préparez un petit fumet.

Sur un pain de cuisine rassis, coupez 14 tranches en forme de carré long ayant 1 centimètre d'épaisseur. Cernez-les d'un côté à une petite distance des bords, et faites-les colorer au beurre des deux côtés dans un sautoir; égouttez-les, puis ouvrez-les du côté cerné: videz-les aussi bien que possible.

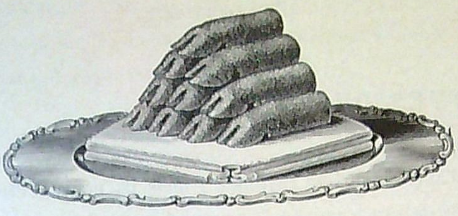
Faites réduire un peu de bonne sauce espagnole, en lui incorporant le fumet de gibier. Retirez-en une petite partie, et mêlez au restant la montglas préparée, pour la chauffer, sans faire bouillir. Avec cet appareil garnissez les croûtes; en le faisant légèrement bomber; masquez-le aussitôt avec une couche de la farce à gratin, lissez-la bien; remettez les croûtes dans le sautoir, et chauffez-les quelques minutes au four, pour faire pocher la farce. Nappez celle-ci au pinceau avec la sauce réservée, et remettez les croûtes au four pour une minute, le temps de donner du brillant à la sauce. Dressez alors les canapés sur serviette.

## Dessin 46. — CRÊTES A LA DEMIDOFF

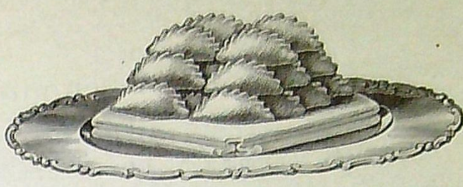
Choisissez de grosses et belles crêtes, épaisses, bien faites, d'égale grosseur; coupez-en les pointes, échaudez-les pour en retirer la peau; faites-les dégorger à température tiède afin de les obtenir blanches. Cuisez-les simplement avec de l'eau et du jus de citron, en les couvrant avec du lard, tenez-les légèrement fermes; laissez-les refroidir.

Égouttez-les; ouvrez-les à leur base avec la pointe d'un petit couteau, et fourrez-les avec une purée de foie-gras cuit, assaisonnée de haut goût, mêlée avec un peu de bonne glace. Trempez-les alors une à une, dans une sauce villeroi succulente, bien réduite; rangez-les à mesure sur une plaque, à distance; laissez bien raffermir la sauce.

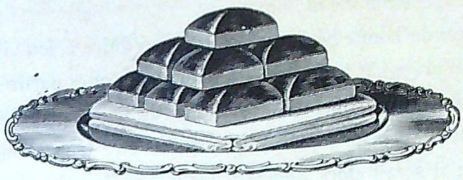
Détachez les crêtes de la plaque; supprimez-en le surplus de la sauce; roulez-les dans la panure blanche; puis, trempez-les dans des œufs battus, et panez-les de nouveau.



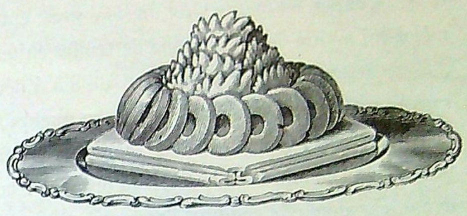
Dessin 43.



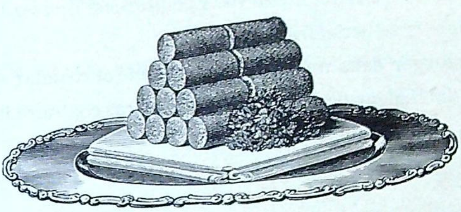
Dessin 44.



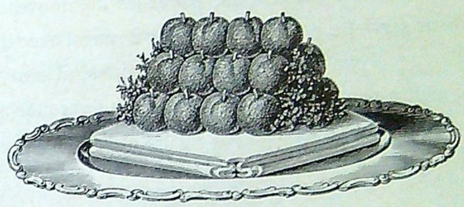
Dessin 45.



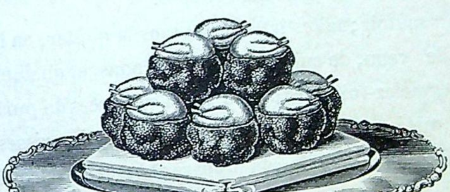
Dessin 46.



Dessin 47.



Dessin 48.



Dessin 49.



Dessin 50.

D'autre part, préparez une quinzaine de boudins de volaille, en forme d'anneau. Quand ils sont pochés et refroidis, panez-les ; faites-les frire en même temps que les crêtes. Dressez les boudins en couronne sur serviette, et dressez les crêtes dans le puits de la couronne.

## Dessin 47. — CROQUETTES DE FOIE-GRAS

Tous les appareils à croquette sont préparés d'après la même méthode ; mais ils peuvent être préparés avec des éléments divers. En tout cas, c'est la sauce qui en fait ressortir la valeur et qui décèle les soins ayant présidé à leur apprêt. Cette sauce doit être serrée, consistante ; mais cette consistance ne doit être acquise que par la réduction : les sauces médiocres, trop liées, ne sont guère bonifiées par la réduction : c'est le nerf de la succulence qui les lie convenablement.

Coupez en petits dés un foie-gras cuit et refroidi. Déposez ce salpicon dans une terrine, mêlez-lui moitié de son volume de truffes cuites, coupées comme le foie.

Mettez dans une casserole plate 3 à 4 décilitres de bonne béchamel ; faites-la réduire à feu vif, sans la quitter, en lui mêlant peu à peu quelques cuillerées de bon fonds de veau et quelques parures de truffes crues. Quand elle est bien serrée, finissez-la avec quelques cuillerées de bonne glace, et passez-la à l'étamine sur le salpicon préparé : la sauce doit juste suffire à le lier, sans être trop abondante, car alors elle rendrait l'appareil trop délicat ; il serait alors non-seulement difficile à mouler, mais il ne résisterait pas à la cuisson, et se dissoudrait dans la friture : c'est un danger qu'il faut éviter.

Faites raffermir l'appareil sur glace ; puis, divisez-le en parties égales, pour former des croquettes en *bouchon*, c'est-à-dire de forme cylindrique. Roulez-les dans la panure fraîche, trempez-les dans des œufs battus, panez-les de nouveau et faites-les frire à feu vif. Égouttez-les, dressez-les sur serviette et en pyramide sur 2 rangs, avec 2 bouquets de persil frit.

Pour bien frire les croquettes, il faut les plonger dans une friture abondante et chaude ; en mettre peu à la fois, afin de ne pas diminuer trop la chaleur de la friture. Dans le cas contraire les croquettes ne seraient pas saisies et l'appareil, en se ramollissant, se briserait.

## Dessin 48. — CROQUETTES D'HUITRES A LA DOMINICAINE

Parez les chairs de 7 à 8 douzaines d'huîtres blanchies ; coupez-les en dés ; mettez-les dans une casserole ; ajoutez un tiers de leur volume de champignons cuits, également coupés.

Versez 4 décilitres de bonne béchamel dans un sautoir ; faites-la réduire, sans la quitter, en lui incorporant peu à peu quelques cuillerées de fonds de veau, de cuisson de champignons, et quelques cuillerées de bonne crême crue. Quand elle est à point, mêlez-lui, hors du feu, 3 à 4 cuillerées de purée soubise ; puis liez-la avec une liaison de 3 jaunes, mêlée avec un morceau de beurre d'écrevisses : cuisez la liaison sans faire bouillir. Avec cette sauce, liez à point le salpicon préparé ; laissez-le refroidir sur glace.

Divisez ensuite l'appareil par parties égales ; roulez-les en boule ; roulez-les dans la panure, et

donnez-leur la forme d'un abricot en les appuyant d'un côté avec la lame d'un couteau. — Trempez-les dans des œufs battus, et panez-les de nouveau. Marquez bien la raie de côté avec le couteau. — Au dernier moment, plongez-les à friture bien chaude; faites-leur prendre belle couleur; égouttez-les, et piquez à chacune une petite queue imitée avec un filet de truffe. Dressez-les en pyramide, sur serviette, avec 2 bouquets de persil frit.

## DESSIN 49. — TRUFFES A LA SAVARIN

Choisissez une douzaine de grosses truffes fraîches, de forme un peu allongée; quand elles sont propres, bien brossées et repassées à la pointe du petit couteau, mettez-les dans une casserole plate pouvant juste les contenir; salez-les, couvrez-les avec du lard, mouillez-les à hauteur avec une bonne mirepoix au vin blanc ou au champagne; fermez la casserole, et cuisez les truffes à feu vif 10 à 12 minutes. Égouttez-les, posez-les d'aplomb sur un plat, et faites-leur en dessus une ouverture de forme ovale; videz-les ensuite, en partie, à l'aide d'une cuiller à racine. Glacez-les au pinceau et mettez dans chacun une cuillerée de foie-gras cuit, pilé. Remettez-les à mesure dans la casserole avec quelques cuillerées de leur cuisson, afin de les tenir chaudes. — Coupez en dés les chairs enlevées; tenez-les au bain-marie dans une petite casserole.

Flambez une douzaine d'ortolans; fendez-en la peau du cou pour en retirer la poche et les boyaux; coupez le cou, puis remplissez le vide du corps avec une petite partie du salpicon de truffe. Bridez simplement les cuisses des ortolans avec une aiguille et du gros fil, coupez-en les pattes.

Dix minutes avant de servir, mettez-les dans une casserole avec du lard fondu, salez-les, et cuisez-les à feu vif 7 à 8 minutes. Égouttez-en la graisse, arrosez-les au pinceau avec de la glace. Débridez-les, et posez-en un dans chaque truffe. Dressez celles-ci.

## DESSIN 50. — TRUFFES A LA CUSSY

De même que le précédent hors-d'œuvre, c'est en pleine saison des truffes que celui-ci doit être servi. — Choisissez une douzaine de grosses truffes crues, à peau fine, bien rondes; faites-les brosser avec soin; puis repassez-les une à une, avec la pointe d'un petit couteau, pour en retirer les parcelles de terre qui pourraient rester dans les cavités.

Rangez-les dans une casserole à côté l'une de l'autre; salez-les, mouillez-les à hauteur avec du madère; fermez la casserole, et cuisez-les 10 minutes à feu vif; elles doivent pour ainsi dire n'être que pochées. — Aussitôt cuites, sortez-les de leur cuisson; posez-les d'aplomb sur un plat; puis cernez-les en rond sur le haut avec la pointe d'un petit couteau; videz-les en partie de leur chair, à l'aide d'une cuiller à racine; tenez-les au chaud. — Coupez en petits dés les chairs enlevées; mêlez-les à une purée de caille ou de faisan; mettez celle-ci dans une petite casserole.

Au moment de servir, arrosez la purée avec un peu de glace fondue; chauffez-la sans la quitter

et sans la faire bouillir. Emplissez aussitôt le vide des truffes; posez le couvercle dessus, et dressez-les sur serviette ou dans une petite coupe en pâte.

On peut aussi servir ces truffes en surprise, c'est-à-dire les garnir et fermer l'ouverture avec leur couvercle ; on dresse ensuite les truffes, en les appuyant du côté de l'ouverture, afin de la dissimuler au regard.

---

## SOMMAIRE DE LA PLANCHE 21

DESSIN 51. — ATTEREAUX DE HOMARDS A LA PALHEN.
DESSIN 53. — QUENELLES A LA MONTMORENCY.
DESSIN 55. — COQUILLES DE HOMARD.
DESSIN 57. — BOUDINS DE FAISAN AUX TRUFFES.
DESSIN 52. — TRUFFES A LA ROYALE.
DESSIN 54. — BOUDINS D'ÉPERLANS AUX HUITRES
DESSIN 56. — PETITS VOL-AU-VENT A LA FINANCIÈRE.
DESSIN 58. — ŒUFS DE VANNEAU A L'ANGLAISE.

---

### DESSIN 51. — ATTEREAUX DE HOMARDS A LA PAHLEN

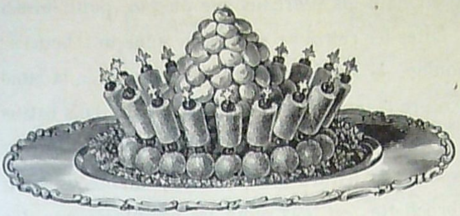
Des attereaux dressés dans les conditions que le dessin représente, sont d'un joli effet; mais ils exigent d'être dressés avec beaucoup de soin, et d'être solidement fixés, en les inclinant légèrement en dehors. Ils ne peuvent être solidement fixés que sur un large et épais fond d'appui, en pain frit de belle couleur, collé sur plat avec du repère.

Préparez d'abord un appareil de riz au maigre assez consistant pour servir à confectionner des croquettes en boule; finissez-le avec un salpicon de homard cuit, un morceau de beurre de homard et quelques jaunes d'œuf. Quand l'appareil est à moitié refroidi, formez les croquettes; laissez refroidir, panez-les aux œufs.

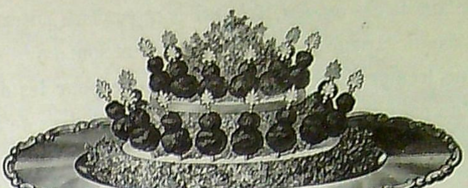
Faites blanchir quelques douzaines de moules : parez-les, trempez-les dans une sauce villeroi. Quand la sauce est froide, panez-les deux fois.

Sur les chairs cuites de quelques petites queues de homard, coupez des tranches d'égale largeur, pas trop épaisses. Coupez transversalement des têtes cuites de champignon, de même largeur et épaisseur que celles de homard. Coupez aussi des tranches de grosses huîtres blanchies; assaisonnez.

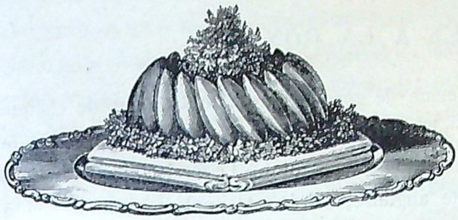
Enfilez ces tranches à de petites brochettes en bois, en les alternant, et en donnant aux attereaux la longueur de 6 à 7 centimètres. Prenez-les ensuite un à un, trempez-les entièrement dans une sauce villeroi réduite avec du bon fonds de veau et cuisson de champignons : elle doit être succulente et serrée par la réduction. A mesure que les attereaux sont saucés, introduisez-les



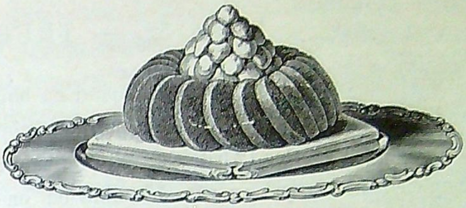
Dessin 51.



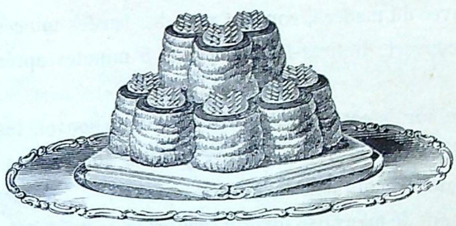
Dessin 52.



Dessin 53.



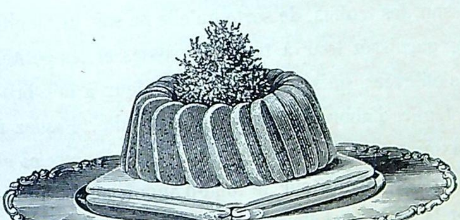
Dessin 54.



Dessin 55.



Dessin 56.



Dessin 57.



Dessin 58.

chacun dans une petite caisse à attereau, en fer-blanc, de largeur suffisante, et fermée d'un bout. A défaut de ces caisses, très utiles cependant, posez simplement les attereaux sur plaque, pour laisser refroidir la sauce. — Si les attereaux sont en caisse, faites-les refroidir sur glace quelques heures; puis trempez les caisses à l'eau chaude pour les démouler. — Égalisez ensuite la sauce avec la lame d'un petit couteau, et roulez les attereaux dans de la panure blanche; trempez-les dans des œufs battus et panez-les de nouveau.

Au moment de servir, plongez les attereaux dans la friture bien chaude; laissez-les bien chauffer et colorer, égouttez-les. Enlevez alors les brochettes en bois pour les remplacer par des brochettes en métal, en ayant soin d'enfiler d'abord à chaque brochette une petite truffe ronde, cuite, glacée au pinceau. Piquez-les en éventail sur le pain frit, entourez-en la base avec du persil frit, et sur celui-ci dressez les croquettes en boule; garnissez le centre avec les moules frites.

## Dessin 52. — TRUFFES A LA ROYALE

Préparez d'abord un fond-d'appui en bois, forme de gradin. Percez tout autour de chaque gradin, avec une vrille, des petits trous pour piquer plus tard des hâtelets: le gradin inférieur, le plus large, peut porter 12 hâtelets; celui du haut une dizaine seulement. — Le fond-d'appui doit être complètement masqué en pâte à nouille ou en pâte anglaise, dorée et simplemement séchée à l'air.

Choisissez une trentaine de jolies truffes, crues, bien rondes et d'égale grosseur, mais pas trop grosses. Choisissez-en une égale quantité, un peu plus petites, mais également rondes.

Quand elles sont brossées, lavées et repassées, mettez-les dans une casserole plate avec sel, bouquet de persil et aromates, mouillez à hauteur avec du madère, couvrez avec des bardes minces de lard frais. Cuisez-les 8 à 10 minutes au plus, à couvert. Retirez-les du feu, et 5 minutes après égouttez-les.

Faites à chaque truffe une ouverture circulaire sur le côté le plus propice, afin de pouvoir les vider à l'aide d'une cuiller à racine, en réservant le rond enlevé. A mesure qu'elles sont vidées, fermez-en l'ouverture avec ce rond, et tenez-les au chaud avec un peu de leur cuisson.

Si la chair des truffes est blanche, peu mûre ou de mauvaise qualité, mettez-la tout à fait de côté et, au lieu de l'employer, remplacez-la par des truffes meilleures, fraîches ou de conserve, mais pelées. Si la chair est bonne, coupez-en la moitié en dés très fins; mettez-les dans une petite casserole avec une égale quantité de foie-gras cuit coupé comme les truffes. Liez ce salpicon avec une bonne béchamel réduite avec de la bonne glace et de la cuisson des truffes, de sorte qu'elle ne soit ni blonde ni brune, mais bien liée, succulente. Avec ce salpicon garnissez tour à tour les grosses et les petites truffes; fermez-en à mesure l'ouverture avec la partie enlevée; puis, enfilez-les par deux à des brochettes en argent de moyenne longueur: la petite truffe d'abord, la plus grosse ensuite. Piquez à mesure les hâtelets sur une grille d'office ou une passoire plate, renversée; glacez-les au pinceau et tenez-les quelques minutes à la bouche du four. Piquez-les ensuite sur le fond-d'appui, en les inclinant légèrement. Entourez la base du fond-d'appui et la base des hâtelets avec des feuilles fraîches de double persil. Dressez-en aussi un bouquet sur le haut.

## Dessin 53. — QUENELLES A LA MONTMORENCY

Ce hors-d'œuvre est très agréable à servir et à manger; il peut être introduit dans un dîner luxueux. Les quenelles peuvent être composées avec des chairs de volaille ou de gibier; elles pourraient même l'être avec des chairs de poisson.

Faites réduire un peu de bonne sauce brune en lui incorporant peu à peu de la cuisson de truffes ou de champignons; elle doit être très serrée: finissez-la avec quelques cuillerées de bonne glace, et faites-la refroidir. Divisez-la ensuite par petites parties; roulez celles-ci en olives.

Préparez une bonne farce à quenelle; essayez-en une petite partie; puis prenez-la avec une cuiller en fer, un peu plus grande que les cuillers à soupe de table. Remplissez d'abord la cuiller avec la farce, faites un creux sur la partie centrale, et dans celui-ci glissez une des olives préparées; recouvrez-la avec la farce, et lissez-la bien avec la lame d'un petit couteau, en la faisant bomber. Prenez une autre cuiller semblable à la première, trempez-la dans l'eau bien chaude, et glissez-la en dessous de la farce bombée, de façon à l'enlever d'un trait [1]; glissez aussitôt la quenelle, sans la retourner, sur le fond beurré d'un sautoir.

Faites pocher ces quenelles à l'eau bouillante, salée, sans ébullition. Égouttez-les, laissez-les refroidir; puis panez-les aux œufs.

Au dernier moment, plongez-les à friture chaude pour les colorer. Égouttez-les, dressez-les en buisson, sur serviette, autour d'un bouquet de persil frit. Entourez-les aussi avec du persil frit, et servez.

## Dessin 54. — BOUDINS D'ÉPERLANS AUX HUITRES

Avec 500 grammes de filets crus d'éperlan et 200 grammes de chairs de brochet, 300 grammes de panade, 300 grammes de beurre, 5 à 6 jaunes d'œuf, sel et épices, préparez une farce à quenelle. Passez-la au tamis, mettez-la dans une terrine, mêlez-lui une cuillerée de purée d'anchois; travaillez-la 5 à 6 minutes avec une cuiller pour la lisser; incorporez-lui peu à peu 5 à 6 cuillerées de velouté succulent, réduit avec des parures crues de champignons. Essayez-en la consistance.

Divisez la farce par parties de la grosseur d'un œuf; mettez-les sur la table farinée; roulez-les avec la main, en leur donnant une forme ovale; battez-les légèrement avec la lame du couteau pour leur donner à peu près l'épaisseur de trois quarts de centimètre. Faites-les pocher à l'eau salée, sans ébullition; égouttez-les sur un linge; laissez-les refroidir.

Fendez-les alors chacun en deux parties sur leur épaisseur, mais sans séparer les parties; puis fourrez-les avec une fine montglas de champignons, liée avec une bonne sauce réduite. Rassemblez les deux parties, en les appuyant; masquez-en les jointures avec un peu de farce crue, réservée. Trempez-

1. Les personnes qui n'ont pas l'habitude de mouler les quenelles à la cuiller, ou quand on a un grand nombre de quenelles à mouler, on peut employer des moules à quenelles en fer-blanc. Cette opération devient alors plus facile et plus expéditive.

les dans des œufs battus, et panez-les. Faites-les colorer des deux côtés dans un sautoir avec du beurre épuré. — Égouttez-les, dressez-les en couronne sur serviette, et garnissez le puits de la couronne avec des huîtres frites, à la Villeroi.

## Dessin 55. — COQUILLES DE HOMARD

Choisissez 10 à 12 coquilles de table, pas trop grosses, d'égale forme. Coupez un salpicon de homards cuits ; ajoutez moitié de son volume de champignons cuits, également coupés en dés.

Mettez dans une casserole plate 3 décilitres de bonne béchamel ; faites-la réduire, sans la quitter, en incorporant peu à peu quelques cuillerées de crème crue et de cuisson de champignons. Quand elle est serrée à point, retirez-la, finissez-la avec un morceau de beurre rouge de homard, et, avec elle, liez juste le salpicon préparé : il doit être plutôt consistant que léger.

Avec ce salpicon garnissez les coquilles ; lissez-le en dessus, et masquez-le avec une mince couche de farce de poisson ; lissez-la aussi ; puis saupoudrez-la avec un peu de panure ; arrosez-la au pinceau avec un peu de beurre rouge, et faites gratiner quelques minutes à four chaud. En les sortant, essuyez-les en dessous, et dressez-les sur serviette.

## Dessin 56. — PETITS VOL-AU-VENT A LA FINANCIÈRE

Les petits vol-au-vent ont beaucoup d'analogie avec les bouchées; comme elles, ils sont préparés avec du feuilletage, mais ils sont plus larges, et l'abaisse supérieure, au lieu d'être pleine, est formée en anneau. La garniture des vol-au-vent diffère aussi de celle des bouchées; elle se compose le plus ordinairement d'un ragoût mêlé, au lieu d'un salpicon ou d'une purée.

Faites blanchir une douzaine de ris d'agneau; quand ils sont froids, piquez-les avec du lard ou des truffes ; faites-les braiser à court mouillement. Préparez un petit ragoût composé de petites quenelles en boule, de truffes, de champignons et de foie-gras coupés, liés avec un peu de bonne sauce réduite au madère ; tenez-le au bain-marie.

Abaissez du feuilletage à 6 tours, en bande de l'épaisseur de 4 millimètres; laissez reposer la pâte ; puis, coupez des abaisses de 5 centimètres de diamètre avec un coupe-pâte cannelé ; rangez-les à distance sur une plaque humide.

Abaissez une autre abaisse de feuilletage, en lui donnant l'épaisseur de 6 millimètres ; sur cette pâte coupez le même nombre d'abaisses avec le même coupe-pâte cannelé. Évidez alors ces abaisses en anneau, en les coupant avec un coupe-pâte lisse de 3 centimètres de diamètre. Mouillez les premières abaisses, et posez un anneau dessus, dorez et cuisez les vol-au-vent 25 à 30 minutes, à bon four.

En les sortant appuyez la pâte du fond central avec le doigt, et garnissez le vol-au-vent avec le ragoût préparé. Sur chacun d'eux posez un ris d'agneau bien glacé ; dressez-les sur serviette.

## Dessin 57. — BOUDINS DE FAISAN AUX TRUFFES

Avec 500 grammes de filets crus de faisan, 250 grammes de panade, 250 grammes de beurre, 4 jaunes d'œuf, sel et épices, préparez une farce à quenelle. Quand elle est passée, mettez-la dans une terrine; travaillez-la 5 à 6 minutes avec une cuiller pour la lisser. Incorporez-lui peu à peu 1 décilitre de bonne sauce froide, réduite avec un fumet de faisan et des parures crues de truffes. Essayez-en une petite partie, en la faisant pocher. Quand elle est à point, mêlez-lui 7 à 8 cuillerées de truffes cuites coupées en très petits dés.

Avec cette farce préparez, sur la table farinée, 12 à 14 boudins de forme méplate, arrondis aux deux bouts. Rangez-les à mesure sur le fond d'un sautoir beurré, couvrez-les avec de l'eau bouillante et salée, et chauffez l'eau jusqu'à l'ébullition; retirez-la, et tenez-la 5 à 6 minutes sur le côté du feu. Égouttez les boudins sur un linge; laissez-les refroidir. Essuyez-les bien; trempez-les dans des œufs battus, panez-les à la panure blanche. Égalisez-les avec la lame du couteau.

Un quart d'heure avant de servir, versez du beurre épuré dans un sautoir; chauffez-le, et rangez les boudins dans le sautoir.

Faites-les colorer des deux côtés en les retournant. Égouttez-les sur un linge; dressez-les sur serviette, en couronne, autour d'un bouquet de persil frit.

## Dessin 58. — ŒUFS DE VANNEAU A L'ANGLAISE

Les œufs de vanneau sont peu connus en France, et ceux qu'on trouve parfois sur les marchés de Paris viennent d'Allemagne ou de Hollande. Cependant, il est avéré que les vanneaux arrivent dans les contrées tempérées de la France vers le mois de mars pour y faire leur nid; ils cherchent pour cela un lieu marécageux, humide; ils déposent ordinairement leurs œufs non loin des mares d'eau, sur les points culminants, afin de les mettre à l'abri des inondations, de sorte que ceux qui vont à leur recherche sont obligés d'y aller en bateau ou de mettre leurs pieds dans l'eau. Dès que leur nid est fait, ils pondent un œuf chaque jour jusqu'au nombre de 8 à 10. Mais, du moment qu'on a découvert un nid, on peut tous les jours aller prendre l'œuf pondu, sans que les oiseaux s'en détournent. Si donc on s'attachait, en France, à la recherche de ces œufs, nul doute qu'on réussît, comme dans les autres contrées, à en faire d'abondantes et productives récoltes.

A côté de ce conseil intéressé, je veux en placer un autre plus généreux, plus humain; c'est l'illustre *Buffon* qui l'a dicté, le voici : « On dit que les œufs de vanneau sont bons à manger, et que, dans certaines provinces, on les ramasse par milliers pour les porter dans les marchés. Mais n'est-ce pas offenser, appauvrir la nature, que de détruire ainsi les tendres germes dans les espèces que nous ne pouvons d'ailleurs multiplier? Les œufs de poule et des autres oiseaux domestiques sont à nous, par les soins que nous prenons de leur multiplication, mais ceux des oiseaux libres n'appartiennent qu'à la mère commune de tous les êtres. »

Ceux qui liront ces lignes n'hésiteront pas à se ranger de l'avis du grand philosophe, contre celui du cuisinier trop enthousiaste.

Les œufs de vanneau sont beaucoup plus gros que ceux de pigeon, guère moindres que ceux de faisan; la coquille est à fond verdâtre, tachetée de points irréguliers, et nuancés en gris bleuâtre, ferrugineux. — On cuit les œufs de vanneau entiers, dans de l'eau, pendant 7 à 8 minutes; mais ils ont cela de particulier, que leur jaune ne durcit jamais entièrement, il reste moelleux, même après une cuissòn prolongée. L'enveloppe de ces jaunes, c'est-à-dire l'albumine, ne devient pas blanche en cuisant; si les œufs sont frais, elle reste bleuâtre, transparente, comme l'ambre. — Les œufs de pluvier sont absolument dans le même cas, et ces oiseaux étant toujours mêlés aux vanneaux, leurs œufs subissent le même sort.

Pour reconnaître la fraîcheur des œufs de vanneau, on les plonge avec grand soin dans l'eau froide, avant de les cuire : ceux qui montent au-dessus ou qui flottent entre deux eaux, ne sont plus frais: les bons sont ceux qui restent au fond du vase.

On sert ordinairement les œufs de vanneau comme hors-d'œuvre ; mais on les sert souvent aussi comme garniture d'entrée froide, surtout des mayonnaises. Dans les contrées où ils sont très abondants, on sert encore ces œufs en omelette, mais c'est plus rare. Les Anglais, les Allemands, les Hollandais sont généralement très friands des œufs de vanneau.

Quand on sert les œufs de vanneau comme hors-d'œuvre, on les sert toujours à l'état naturel, c'est-à-dire dans leur coquille, mais après en avoir légèrement cassé le bout pointu, afin de mieux s'assurer qu'ils sont en parfait état. On mange les œufs de vanneau avec du beurre frais, du sel et du cresson alénois.

Dans les contrées où, comme en Allemagne et en Hollande, on recherche les œufs de vanneau, les premiers apparaissent ordinairement sur les marchés dès la fin mars, ou avril; dans les années où le printemps est très froid, ce qui arrive souvent dans ces pays, on ne les voit qu'à la fin avril. Les premiers arrivés se vendent toujours très cher, à des prix vraiment exorbitants ; il est à peine croyable, en effet, qu'un œuf de ces oiseaux se paie 4 ou 5 francs : au minimum 3 francs ; cependant les prix descendent graduellement jusqu'à 60 centimes, à mesure qu'ils deviennent plus abondants ; quand ils sont moins chers, c'est que la récolte tire à sa fin, et que beaucoup d'entre eux ont déjà été couvés ; en ce cas, ils ne valent plus rien, car leur principal mérite c'est d'être récemment pondus, et mangés à bref délai.

On peut donc comprendre que les œufs de vanneau, en Hollande et en Allemagne, soient devenus la source d'un commerce qui, pour un moment, doit être profitable à ceux qui les trouvent, ou plutôt à ceux qui les revendent ; aussi donnent-ils lieu à une petite fraude dont les marchands se font d'autant moins de scrupule qu'elle est difficile à reconnaître; ils vendent souvent des œufs de corbeau pour des œufs de vanneau, car ils ont une telle ressemblance avec ces derniers que, même en les examinant avec soin, on peut facilement s'y tromper.

Les œufs de vanneau ou de pluvier sont très abondants aux environs de Hanovre, de Magdebourg et de Berlin, dans les marches de Brandebourg et en Silésie ; on les trouve aussi dans quelques contrées de la Pologne.

Vers la fin avril ou mai, apparaissent aussi en Allemagne les œufs de mouette, pris sur les



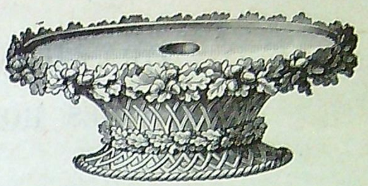
Dessin 59.



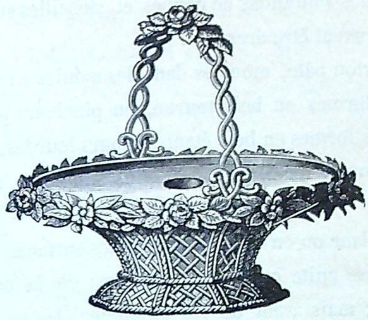
Dessin 60.



Dessin 61.



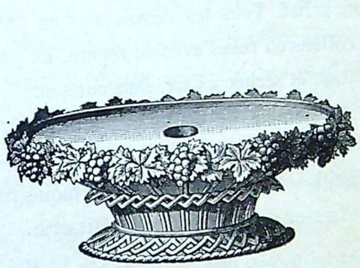
Dessin 62.



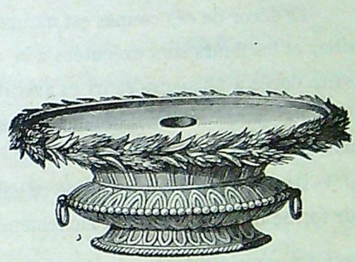
Dessin 63.



Dessin 64.



Dessin 65.



Dessin 66.

bords de la Baltique et de la mer du Nord, mais surtout dans l'île de *Kunitz*, en Silésie, où ils se trouvent en abondance extraordinaire. Ces œufs sont du double plus gros que ceux de vanneau, mais étant moins délicats, ils sont naturellement moins recherchés et moins chers : le prix de ceux-ci dépasse rarement 30 centimes la pièce.

Les œufs de mouette ont la coquille verdâtre, peu tachetée, et les taches diffèrent de celles des œufs de vanneau. Quand ils sont cuits, l'albumine n'est pas opaque, elle est blanche comme celle des œufs de poule, et le jaune reste moins moelleux que celui des œufs de vanneau ; il est aussi d'une nuance beaucoup plus rouge, presque sanguinolente.

Les œufs représentés par le dessin sont dressés dans le creux d'une serviette fine, bien blanche, pliée en cercle, dont les bouts sont retenus par des épingles invisibles, et dont le vide est à moitié empli avec du sel blanc pulvérisé.

# ORNEMENTS ET ACCESSOIRES
## DES HORS D'ŒUVRE CHAUDS

## Dessins de 59 à 66. — COUPES ET CORBEILLES

### PLANCHE 22

Les huit modèles reproduits à cette planche sont des imitations de coupes et corbeilles sur lesquelles la plus grande partie des hors-d'œuvre chauds peuvent être dressés [1].

Les coupes sont montées sur des charpentes en carton pâte, moulées dans des moules en cuivre ou en plâtre. Au besoin on pourrait les monter sur des formes en bois tourné, en plusieurs pièces, ayant la hauteur de 10 à 12 centimètres au plus. Mais ces formes en bois étant toujours lourdes, il est préférable d'exécuter ces charpentes en carton-pâte ou en fer-blanc : c'est plus simple et moins coûteux.

Que ces charpentes soient en carton-pâte, en fer-blanc ou en bois tourné, leurs surfaces extérieures peuvent être masquées avec de la pâte anglaise cuite ou simplement avec de la pâte à nouille. L'une et l'autre doivent être abaissées minces ; mais avant de les appliquer, les surfaces doivent être humectées avec des œufs battus.

Le décor de ces coupes est naturellement appliqué en relief. Tous les détails sont en pâte, les feuilles et les fleurs sont exécutées à la main, groupées et collées en relief avec du repère. La pâte est ensuite dorée à plusieurs reprises avec des jaunes d'œuf battus, et séchée à l'air, sans cuisson.

J'ai gardé intactes, pendant plus d'une année, des guirlandes de fleurs et feuilles exécutées dans ces mêmes conditions.

Des coupes ou corbeilles de ce genre, exécutées en pastillage, dans des dimensions moins larges, et de forme basse, pourraient facilement être utilisées pour dresser des entremets de pâtisserie.

1. Ces coupes et corbeilles pourraient au besoin servir à dresser des entrées froides, sinon toutes, du moins celles qui s'y adaptent le mieux, c'est-à-dire les entrées de chaufroix, les petites caisses et petits pâtés froids, enfin les pâtés de foie gras, coupes à la cuiller.

# RELEVÉS DE POISSONS

## DE MER ET D'EAU DOUCE

J'ai parlé plus haut des motifs qui m'avaient déterminé à donner un développement si étendu, si complet, à cette partie de mon livre ; je veux ajouter seulement que cette série intéressante des poissons se trouvera complétée dans le chapitre du froid.

Les relevés de poisson sont indispensables aux dîners luxueux ; leurs formes mâle séduisent et excitent la convoitise des gourmets, car, même dans leur simplicité naturelle, ils sont encore attrayants.

Dans l'ordre culinaire, les relevés de poisson sont servis immédiatement après la soupe ou à la suite des hors-d'œuvre, ce qui est préférable ; ils doivent toujours être servis bien chauds, mais surtout servis aussitôt cuits : les poissons languissant dans leur cuisson, se détériorent et perdent de leur qualités.

Les cuissons applicables aux gros relevés de poisson ne sont pas très variées ; un gros poisson entier peut être grillé, mais le plus ordinairement on le sert bouilli ou braisé, c'est-à-dire cuit au liquide ; dans le premier cas, il doit être servi simplement. Aux poissons bouillis une seule garniture convient : ce sont les pommes de terre pelées, cuites à l'eau salée, étuvées à sec : la pomme de terre est l'alliée naturelle du poisson, surtout quand il est bouilli. Aux gros poissons bouillis, il faut des sauces simples, légères, délicates, bien beurrées. Quand ils sont braisés, c'est-à-dire cuits à court mouillement, toutes les garnitures s'y adaptent : les huîtres, les moules, les laitances, les queues d'écrevisse, quenelles, truffes et champignons, sont les plus convenables. Aux poissons braisés, garnis, il faut des sauces riches, étoffées. Si

les poissons sont grillés, ils peuvent être servis, soit avec une sauce Colbert, soit avec une sauce mayonnaise ; mais le plus communément on les sert avec un beurre à la maître-d'hôtel ou à la ravigote.

Que le poisson soit bouilli ou braisé, l'apprêt de sa cuisson exige la plus sérieuse attention : un poisson qui n'est pas atteint à point, n'est pas mangeable ; s'il est cuit avec excès, il perd ses qualités les plus précieuses; entre ces deux dangers, il est un milieu qu'il faut savoir discerner : l'expérience et la pratique l'enseignent ; à quoi servirait donc l'étude de la cuisine, si elle ne devait pas être un bouclier contre les dangers qu'on soupçonne ! Mais, une remarque que j'ai faite souvent, c'est que les poissons qui ont séjourné sur la glace, sont toujours beaucoup plus longs et difficiles à atteindre que ceux récemment pêchés.

Les relevés de poisson sont le plus ordinairement servis entiers ; mais on sert aussi des relevés découpés, car on n'a pas toujours de grosses et belles pièces à sa disposition ; il faut donc pouvoir utiliser les poissons plus petits ; il s'agit seulement de savoir leur donner, par un apprêt intelligent, une physionomie en rapport avec le rôle qu'ils doivent remplir.

---

## SOMMAIRE DE LA PLANCHE 23

Dessin 67. — BARBUE, SAUCE AUX MOULES.

Dessin 68 et 69. — TURBOT, SAUCE HOLLANDAISE.

---

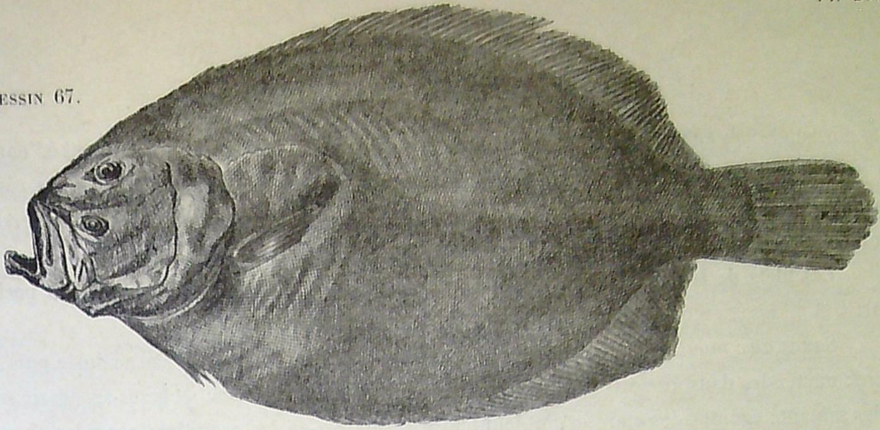
### Dessin 67. — BARBUE, SAUCE AUX MOULES

Physiquement la barbue ressemble quelque peu au turbot, dont au fond, elle est une variété, puisqu'elle appartient au genre *Pleuronectes*. Comme ce dernier, ce poisson est plat, brun d'un côté, blanc de l'autre ; mais sa forme est plus allongée, plus ovale, et le côté brun est couvert d'écailles fines, peu apparentes ; chez quelques espèces la peau de ce côté est parsemée de petits points blancs entourés d'un rayon jaunâtre.

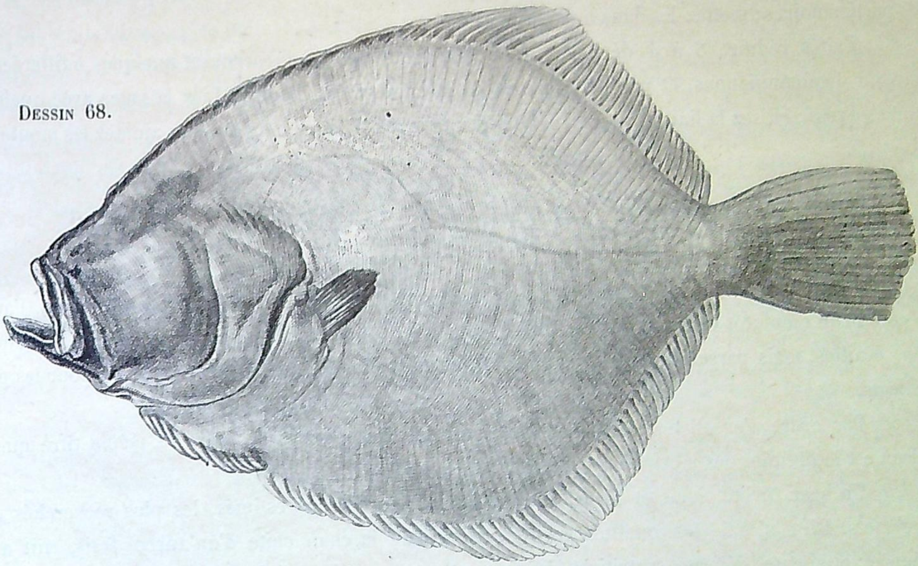
La barbue existe à peu près dans toutes les mers européennes, mais celles pêchées dans la Méditerranée sont les plus estimables ; dans cette mer elles sont abondantes et très belles. La chair cuite de la barbue est délicate, mais moins ferme, moins crémeuse que celle du turbot ; cependant elle est estimée.

Les barbues peuvent être cuites au four ou dans du court-bouillon ; à Paris, on les sert souvent

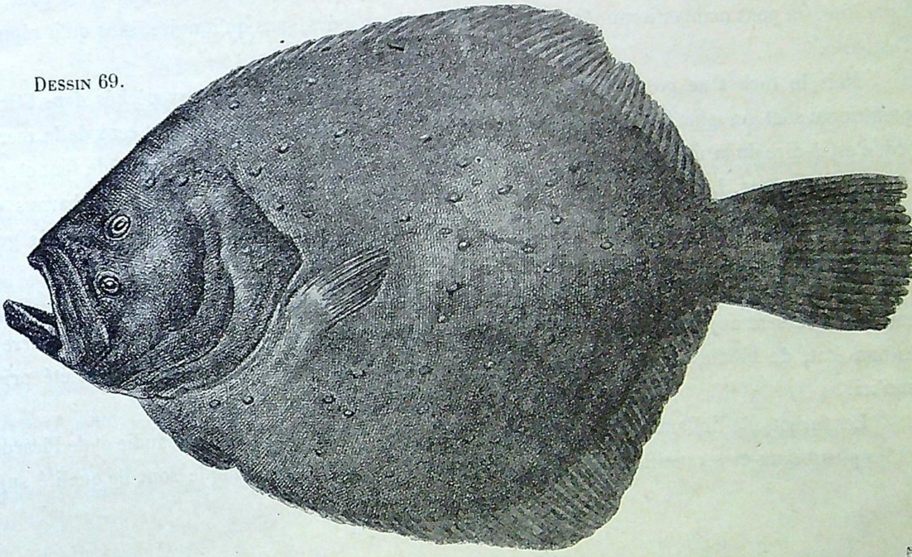
Dessin 67.



Dessin 68.



Dessin 69.



à la normande; ou au vin blanc; mais les barbues découpées à cru, cuites simplement à l'eau salée en procédant d'après la méthode appliquée aux poissons découpés, donnent d'excellents résultats, surtout si elles sont servies avec une bonne sauce hollandaise, sauce aux moules ou sauce au persil, bien beurrée.

Les filets de barbue, levés à cru, peuvent être cuits au gratin; mais simplement pochés au beurre, et masqués avec une bonne béchamel, ils constituent un mets délicat.

*Sauce aux moules :* Choisissez de petites moules fraîches; lavez-les à l'eau acidulée, puis à l'eau claire : mettez-les dans une casserole avec quelques cuillerées de vin blanc, et faites-les ouvrir sur feu, en les sautant; égouttez-les en réservant leur cuisson. Retirez-en les coquilles; parez-les en retirant les parties noires; mettez-les dans une petite casserole.

Faites réduire 3 à 4 décilitres de bon velouté, en lui incorporant quelques cuillerées de cuisson de champignons, et une petite partie de la cuisson des moules. Liez la sauce avec quelques jaunes d'œuf; cuisez la liaison sans faire bouillir; beurrez la sauce hors du feu; ajoutez les moules.

## Dessins 68 et 69. — TURBOT, SAUCE HOLLANDAISE

J'ai représenté ce poisson sur ses deux faces, c'est-à-dire l'une figurant le côté blanc, l'autre le côté brun ou plutôt verdâtre du poisson : le côté blanc est lisse, sans écailles; le côté foncé est aussi sans écailles, mais parsemé de boucles plus petites que celles des raies; ceux-là passent pour les plus délicats.

Par ordre d'excellence le turbot est le premier des poissons de mer, au même titre que le faisan est le premier des gibiers à plume.

Un beau turbot, épais et blanc, est un des relevés les plus estimés, les plus recherchés des gourmets. Rien n'égale les qualités gastronomiques de la chair cuite d'un turbot frais, cuit avec science : crémeuse, délicate, nutritive, légère sur l'estomac, elle ne laisse rien à désirer au goût, elle est parfaite. On peut manger impunément du turbot tous les jours, sans qu'il nuise, sans qu'il répugne à l'estomac.

Mais le turbot ne possède pas les mêmes qualités en tous lieux; ceux pêchés dans l'Océan septentrional sont les plus beaux, les meilleurs. La Baltique n'en fournit pas, et ceux de la mer du Nord, c'est-à-dire de la mer baignant les côtes occidentales du Danemark et de la Suède sont osseux, maigres, sans valeur. Les turbots sont rares dans la Méditerranée, moins blancs, moins charnus que ceux vivant dans l'Océan; cependant la mer Adriatique et la mer Noire en fournissent de très gros, mais également moins blancs, moins charnus, moins bons aussi que les premiers.

Le turbot n'existe point dans les mers du nouveau monde, mais la rapidité avec laquelle les steamers traversent aujourd'hui l'Atlantique, permet de les transporter de France et d'Angleterre en très bon état, de même que les soles et les langoustes dont les Américains avaient été privés jusqu'ici.

Les turbots de Hollande, d'Angleterre et ceux pêchés sur les côtes de Normandie et de Picardie, sont les plus beaux et les meilleurs; mais ceux pris sur les côtes de Hollande sont de qualité supé-

rieure ; et l'attention avec laquelle les pêcheurs hollandais traitent ce poisson, contribue assurément à le rendre plus parfait. En Hollande, on ne vend point des turbots morts en proie aux souffrances d'une agonie quelquefois très longue, ne pouvant qu'altérer les qualités de leur chair. Plus experts, mieux avisés que dans les autres pays, les pêcheurs hollandais ont la précaution de tuer le poisson aussitôt qu'il est sorti de l'eau, soit en le *crimant*[1], soit en lui faisant une incision mortelle sur la partie extrême de la queue. Pourquoi cette méthode, si rationnelle, ne serait-elle pas pratiquée dans les autres contrées, puisqu'elle donne des résultats si parfaits ?

Les amphitryons et les convives, pour la plupart, aiment à voir apparaître sur table un beau turbot, bien blanc, cuit entier. On ne saurait, en effet, contester l'aspect attrayant d'une telle pièce ; mais, les vrais amateurs de poisson, sacrifiant volontiers la forme au fond, préfèrent manger le turbot découpé ou tout au moins *crimé*. Ces deux méthodes sont d'ailleurs pratiquées en Hollande et même en Angleterre : en fait, elles sont préférables. Les turbots *crimés* peuvent être servis dans leur forme naturelle, puisqu'ils restent entiers ; les turbots, coupés à cru, sont simplement dressés en buisson sur une serviette, entourés de feuilles de persil.

Dans le choix des turbots, il ne faut pas s'attacher à ceux de forme trop volumineuse, larges et osseux, ce sont les moins bons ; les plus délicats sont ceux pesant de 5 à 6 kilogrammes, aux chairs épaisses, fermes, blanches, grasses.

La méthode la plus usitée de cuire les turbots, c'est à l'eau salée, coupée avec quelques parties de lait ; entiers ou découpés, s'ils sont cuits avec les soins voulus, le résultat est toujours satisfaisant.

Mais la cuisson des turbots entiers ou celle des turbots découpés, diffère du tout au tout. Les turbots entiers, non *crimés*, ne peuvent être cuits convenablement qu'en les plongeant à l'eau froide, et amenant graduellement le liquide à l'ébullition ; à ce point, le vase doit être éloigné du feu, et le liquide maintenu à l'état frémissant pendant trois quarts d'heure, une heure pour les grands poissons Ce qu'il ne faut point perdre de vue dans l'opération, c'est que le poisson doit cuire sans que le liquide bouille pleinement. En Angleterre, dans les grandes cuisines, le poisson bouilli est généralement cuit à la vapeur d'eau ; cette méthode est recommandable, mais difficile à mettre en pratique en France, où les machines à vapeur sont encore si rares dans les cuisines.

La cuisson du turbot découpé à cru, s'opère d'une façon différente ; ici les morceaux de poisson doivent être plongés à l'eau bouillante, et tenus à l'ébullition 8 à 15 minutes, selon que les chairs sont épaisses ; le vase est alors retiré sur le côté du feu, et le liquide tenu 15 à 25 minutes à l'état frémissant.

On sert les turbots bouillis, soit avec une sauce homard ou une sauce crevette, soit avec une sauce aux huîtres ; cependant pour un amateur, une simple sauce hollandaise, bien faite, finie avec du beurre fin, est encore préférable.

Les turbots ne sont pas seulement servis bouillis ; différents apprêts leur sont encore applicables : entiers, ceux de moyenne grosseur, peuvent être cuits au four avec du beurre et du vin blanc ; dans ces conditions, ils peuvent être servis au gratin ou même masqués avec une sauce

1. *Crimer* un turbot, c'est lui faire sur le côté blanc des incisions transversales, pendant qu'il est encore en vie : la rétraction violente des chairs, par l'effet de la division, les rend à la cuisson plus fermes, en même temps que plus savoureuses.

blonde ou brune. Ces apprêts conviennent surtout pour les turbots qui manquent de blancheur quoique très bons.

Dans les cas où un turbot ne remplit pas toutes les conditions désirées pour le servir bouilli, il peut être grillé : le turbot grillé est un mets peu servi, digne cependant d'être offert aux gourmets les plus experts.

Pour le servir grillé, il faut en détacher les filets ; les assaisonner, les faire mariner à cru une demi-heure ; puis, les tremper dans du beurre, les paner et les faire cuire sur le gril, en les arrosant et les retournant. Les filets peuvent être grillés entiers ou coupés en tranches.

Avec un turbot grillé, on peut servir une sauce aux huîtres, une sauce Colbert ou une sauce bordelaise.

Les filets d'un turbot, pochés au beurre, sont excellents servis avec une sauce à la crème ou sauce diplomate.

Les poissons de mer, en général, gagnent à être dégorgés à l'eau douce quelques heures avant d'être cuits, ceux surtout destinés à être bouillis.

*Sauce hollandaise :* Mettez dans une petite casserole quelques grains de poivre et 5 à 6 cuillerées de bon vinaigre d'Orléans, faites réduire de moitié, et laissez refroidir. Mêlez alors au liquide 5 à 6 jaunes d'œuf crus, bien frais, et 150 grammes de beurre fin, divisé en petites parties ; ajoutez un peu de sel, une pointe de muscade. Broyez les œufs et le beurre ; posez la casserole sur feu doux, et tournez la sauce avec une cuiller pour la lier sans faire bouillir.

Passez-la alors à l'étamine dans une autre casserole ; chauffez-la légèrement, retirez-la sur le côté, et incorporez-lui encore 150 grammes de beurre fin, mais peu à la fois, et sans cesser de fouetter la sauce. Finissez-la avec le jus d'un citron, versez-la dans la saucière.

J'ai décrit dans la *Cuisine classique* une sauce hollandaise au beurre fondu, qu'on doit préférer à celle-ci, dans les cas où on n'a pas du bon beurre à sa disposition.

---

## SOMMAIRE DE LA PLANCHE 24

---

Dessin 70. — MERLAN DE PROVENCE.
Dessin 71. — BAR DE L'OCÉAN.
Dessin 72. — CABILLAUD, SAUCE AUX HUITRES.
Dessin 73. — DORSCH DE LA MER DU NORD, AU BEURRE NOISETTE.

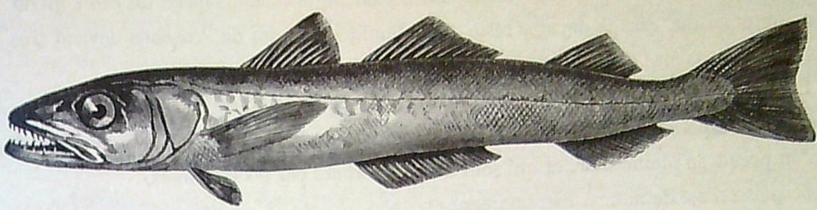
---

### Dessin 70. — MERLAN DE PROVENCE

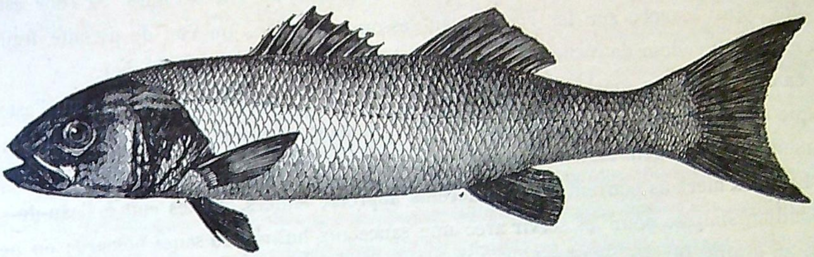
Le merlan de Provence ressemble beaucoup au *colin*[1], qu'à Paris on appelle *merlu*, et *charbonnier* : le colin habite l'Océan ; physiquement, il diffère du merlan de Provence par sa robe, qui est beaucoup plus foncée ; il en diffère aussi par la nature de sa chair, qui est plus molle, moins

1. Les petits poissons blancs qu'en Angleterre on appelle White-bait sont les produits des colins.

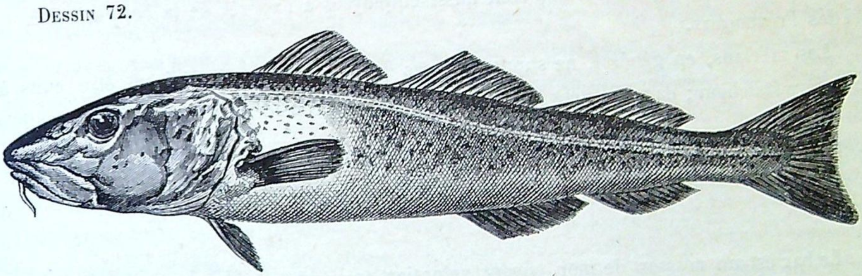
Dessin 70.



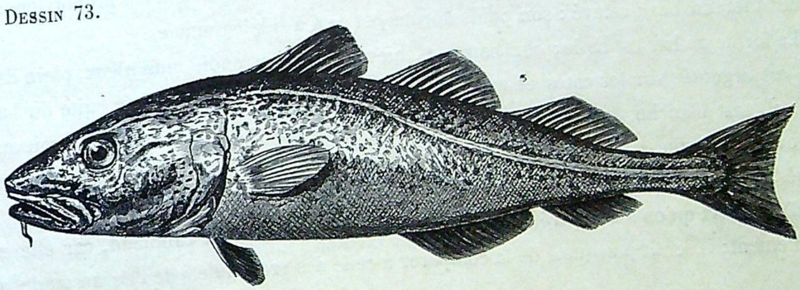
Dessin 71.



Dessin 72.



Dessin 73.



délicate, moins fine, moins parfumée. Si ces poissons appartiennent réellement à la même espèce on peut dire que ce sont des variétés absolument distinctes.

Mais, le merlan de Provence n'est pas du tout de la même espèce de celui qu'on trouve à Paris en toute saison, car ce dernier reste petit, tandis que celui de Provence devient très gros : ils ne peuvent donc pas être confondus.

Le sujet représenté sur la planche a été photographié à Marseille, il pesait 3 kilogrammes; il appartient à l'espèce que les Marseillais appellent merlans de *palangre* ou de *palanque*, c'est-à-dire ceux qu'on prend en pleine mer, et qui sont les plus estimés par les gourmets.

Ce poisson est de nature extrêmement phosphorescente, à ce point que, si pendant qu'il est cru, on le place dans un lieu tout à fait obscur, il apparaît au regard comme un corps enflammé, surtout quand il a perdu sa première fraîcheur.

Ce poisson est de forme allongée; sa tête est grosse, ses écailles fines. Sa robe est cendrée sur le dos, plus blanche sur les côtés et au-dessous. Pris dans un état de parfaite fraîcheur, le merlan exhale une odeur de roche très agréable; ses chairs sont fermes au toucher.

La chair cuite du merlan est blanche, feuilletée, crémeuse, délicate, légère sur l'estomac ; de même que celle de la truite et du sandre, on peut en manger souvent sans s'en fatiguer : la plupart des Marseillais en mangent toute l'année.

Les gros merlans peuvent subir différents apprêts; entiers, on les cuit à l'eau-de-sel ou au court-bouillon simple, pour les servir avec une sauce aux huîtres ou sauce homard; on peut aussi les cuire au gratin. Divisés en tranches, celles-ci peuvent être grillées ou frites. D'ailleurs, quelqu'en soit l'apprêt, le poisson reste ce qu'il est : excellent.

Les tranches de gros merlans sont aussi employées à l'apprêt de la *bouillabaisse*, ce mets favori des Provençaux.

Les merlans, en général, ne supportent pas de mortification, ils doivent être cuits à l'état de première fraîcheur; dans d'autres conditions, ils perdent considérablement de leurs qualités.

## DESSIN 71. — BAR DE L'OCÉAN

Le bar est un poisson de mer, vivant volontiers aux embouchures des grands fleuves; on le pêche en toute saison sur les côtes de l'Océan. En Provence, il est connu sous le nom de *loup* ou *lupin*. Sans devenir aussi gros que le saumon, ce poisson atteint cependant des proportions suffisantes pour constituer un beau relevé : son poids normal est de 4 à 6 kilogrammes.

La forme du bar est belle; son corps est bien modelé, arrondi, musculeux, plein de vigueur. Sa robe est argentée sur les côtés et au-dessous; son dos est grisâtre. La chair cuite du bar est très estimée; elle est blanche, ferme, d'excellent goût. Ce poisson, servi dans un dîner, soit au naturel, soit entouré avec une garniture, constitue un beau relevé, pouvant marcher de pair avec les plus distingués.

C'est à tort qu'on a comparé la chair cuite du bar avec celle du cabillaud, car elle en diffère essentiellement; il serait plus juste de la comparer à celle des gros mulets de l'Océan ou de la perche,

mais plutôt du mulet, quoique cependant elle ait des qualités particulières, inhérentes à l'espèce même, qui la rendent plus distinguée.

J'ai dit plus haut que le bar n'atteint pas des proportions très élevées, mais même ceux de moyenne grosseur conviennent pour un relevé servi dans un dîner de 8 à 10 couverts.

La cuisson qui convient le mieux au bar est celle au court-bouillon au vin blanc; on peut également le cuire à l'eau-de-sel; on peut même le faire braiser à court mouillement, avec du vin, ou le cuire au four; mais il est préférable de le cuire à grand mouillement.

Les sauces applicables à ce relevé sont subordonnées à la nature de la cuisson appliquée au poisson; si le bar est bouilli, une sauce aux huîtres convient; s'il est braisé, un velouté réduit avec la cuisson du poisson est préférable, ou bien une sauce génoise; mais la sauce doit plutôt être blonde.

Cuit au four ou grillé, ce poisson peut être servi avec une sauce maître-d'hôtel; bouilli ou braisé, il peut toujours être garni; dans le premier cas, avec des coquilles ou avec des écrevisses; dans le second, avec une garniture variée.

## Dessin 72. — CABILLAUD, SAUCE AUX HUITRES

Le cabillaud est le poisson type de l'espèce morue très répandue dans les mers du nord de l'Europe et de l'Amérique, de la Norwège aux bancs de Terre-Neuve; mais c'est surtout à Terre-Neuve où ce poisson est le plus abondant; c'est de ces parages qu'arrive en Europe cette excellente morue salée, si précieuse aux yeux des amateurs. En Hollande et en Norwège, la morue est ordinairement salée en barriques; à Terre-Neuve, elle est salée à sec : c'est la plus estimée et la meilleure.

L'espèce morue renferme plusieurs variétés distinctes, ce sont : le cabillaud, l'égrefin, le dorsch et le lieu; j'ai tenu à produire ces diverses variétés qui, bien qu'appartenant à la même espèce, offrent cependant une différence sensible, soit dans leur forme, soit dans les qualités gastronomiques de leur chair.

Le cabillaud est de forme allongée; sa tête est énorme, sa bouche grande, porte un barbillon à la mâchoire inférieure; sa robe est tachetée de points gris sur un fond blanc et lisse; elle est couverte d'écailles fines. La ligne latérale est blanche. Ce poisson atteint de grandes dimensions; on en pêche quelquefois mesurant plus d'un mètre.

Le grand cabillaud, très commun en Angleterre et en Hollande, est un poisson des plus importants au point de vue culinaire; sa forme avantageuse et les qualités incontestables de sa chair le placent au premier rang des poissons distingués. Mais le cabillaud a cela de commun avec tant d'autres produits servant à la nourriture des hommes, que leur grande abondance et la facilité avec laquelle on peut se les procurer les rendent moins précieux : le cabillaud, plus rare, serait bien plus recherché; cependant, jugé en raison de ses qualités réelles, ce poisson doit être considéré comme un des meilleurs. Cuit à l'état de primitive fraîcheur, sa chair est blanche, feuilletée, crémeuse, d'un goût exquis; elle a de plus l'avantage bien grand d'être légère sur l'estomac et de digestion facile. Tant de qualités remarquables dans l'ordre gastronomique, se trouvant rarement réunies dans les autres espèces de poisson, donnent évidemment à celle-ci un mérite ne pouvant passer inaperçu.

Un cabillaud cuit entier constitue un relevé abondant ; mais pour le cuire entier, il ne doit pas être trop gros. Afin de lui conserver sa forme, il faut soigneusement en brider la tête et le ciseler sur les côtés. Si le cabillaud est très gros, il convient d'en détacher la tête et la partie mince du bout opposé, puis ciseler le tronçon des deux côtés.

Mais, pour manger le cabillaud dans les meilleures conditions, possédant toutes ses qualités exquises, il est préférable de le couper en tranches avant de le cuire ; c'est la méthode la plus pratiquée par les Anglais et Hollandais, grands amateurs de poisson.

La cuisson appliquée aux cabillauds coupés en tranches consiste simplement à les plonger à l'eau bouillante ; mais si le poisson est entier, il est préférable de le plonger à l'eau tiède, bien salée. Un cabillaud entier ou en gros tronçons est très long à cuire, car il faut le cuire sans ébullition, c'est-à-dire qu'au premier bouillon, le vase doit être retiré sur le côté du feu, afin que le liquide reste à l'état frémissant une heure et quart, une heure et demie, quelquefois deux heures, selon sa grosseur. Qu'il soit entier ou coupé en tranches, ce poisson exige de macérer au sel une heure ou deux avant sa cuisson.

Avec les cabillauds bouillis, il ne doit être servi qu'une bonne sauce et des pommes de terre cuites à l'eau; les autres garnitures s'allient mal avec ce poisson. La sauce aux huitres est la plus usitée ; mais en Hollande, on sert le plus ordinairement le cabillaud avec du beurre fondu. Ce relevé, très délicat quand le poisson est d'une parfaite fraicheur et cuit à point, devient détestable s'il est trop mortifié ou s'il est cuit avec négligence; ces deux obstacles sont faciles à prévenir.

*Sauce aux huîtres :* Préparez la sauce aux huitres en procédant comme il est dit pour la sauce aux moules (page 90).

## Dessin 73. — DORSCH DE LA MER DU NORD, AU BEURRE NOISETTE

Le dorsch est une variété de l'espèce morue : ce n'est ni le cabillaud ni l'égrefin ; à Paris, il est connu sous le nom de *faux-merlan*, mais il apparait rarement, et il est petit. Ce poisson est commun dans la mer du Nord et la Baltique, en Hollande, en Suède et en Norvège ; il n'existe ni dans la Méditerranée ni dans l'Adriatique.

Le dorsch atteint des dimensions aussi grandes que le cabillaud, surtout sur les côtes de Norvège ; on en trouve souvent pesant de 6 à 10 kilogrammes ; ceux de la Baltique restent petits. Ce poisson porte à la mâchoire inférieure un barbillon peu prononcé; ses yeux sont grands, son corps est vigoureux sur l'avant, effilé sur l'arrière. Sa robe est grise, verdâtre, lisse, tachetée de noir et de blanc sur le haut et les côtés; la raie latérale est d'un blanc sale. Ses écailles sont fines, peu visibles au regard. Mais la famille des dorschs, à l'égal des autres espèces de poisson de mer ou d'eau douce, renferme différentes variétés, se distinguant surtout par la forme de leur corps et la nuance de leur robe : les espèces franches et uniques sont fort rares chez les poissons.

La chair du dorsch est blanche, ferme, crémeuse, feuilletée, cependant moins fine que celle du cabillaud; elle n'a pas précisément le même goût; elle exhale une odeur prononcée de poisson; si elle est cuite à l'état de première fraîcheur, elle est certainement excellente; mais elle devient molle et peu agréable, si elle n'est pas exactement dans ces conditions. C'est par ce motif, et sans doute aussi pour utiliser leur foie, que les pêcheurs n'expédient ce poisson qu'après l'avoir ouvert et vidé; mais il arrive souvent qu'ils sont obligés de le saler légèrement, afin d'éviter qu'il se corrompe, quand il doit être expédié au loin. Il résulte de cette considération que, excepté quand il fait bien froid, on ne peut guère manger le dorsch avec toutes ses qualités réelles, que dans les ports de mer où il est pêché. En Norwège et à l'île de Helgoland on sale beaucoup ces poissons, d'après la même méthode que les morues, c'est-à-dire ouverts et plats, mais sans les faire sécher. Dans ces conditions, ils sont encore excellents, surtout quand ils sont salés depuis peu.

Avant de cuire le dorsch frais, il convient de le faire macérer quelques heures dans le sel, afin d'en raffermir les chairs. La méthode de cuisson la mieux adaptée au dorsch est celle à l'eau-de-sel. Si le poisson est entier, il faut le ciseler, en brider la tête, et le plonger à l'eau froide; s'il est distribué en tranches, il faut plonger celles-ci à l'eau bouillante : que le poisson soit gros ou petit, il est préférable de le couper en tranches ou en tronçons que de le cuire entier. Mais les gros dorchs peuvent aussi être cuits en un seul tronçon, c'est-à-dire après avoir supprimé la tête et la queue du poisson; en ce cas, il convient d'emplir le vide du ventre avec une grosse carotte; il est ainsi plus facile d'en conserver la forme intacte.

Le dorsch doit être mangé aussitôt cuit; un trop long séjour dans la cuisson en sèche la chair et diminue par conséquent ses qualités gastronomiques. Bien égoutté, le poisson est dressé sur une serviette; il peut être entouré avec du persil frais, mais d'aucune autre garniture, pas même de pommes de terre; celles-ci doivent être servies toujours séparément, en même temps qu'une saucière de beurre noisette ou du bon beurre fondu, mêlé avec un peu de sel et de persil haché. Si, en mangeant le poisson, on mêle à ce beurre un peu de bonne moutarde, la chair est bien plus agréable.

*Beurre noisette.* — Faites fondre du bon beurre dans une casserole; versez-le dans une autre casserole, en l'épurant; mettez-le sur feu, et cuisez-le jusqu'à ce qu'il prenne une légère teinte brune. Versez-le dans la saucière.

---

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 25

Dessin 74. — VRAIE DAURADE DE LA MÉDITERRANÉE. Dessin 75. — DORÉE, A LA SAUCE HOLLANDAISE.
Dessin 76. — HIRONDELLE DE MER.

## Dessin 74. — VRAIE DAURADE DE LA MÉDITERRANÉE

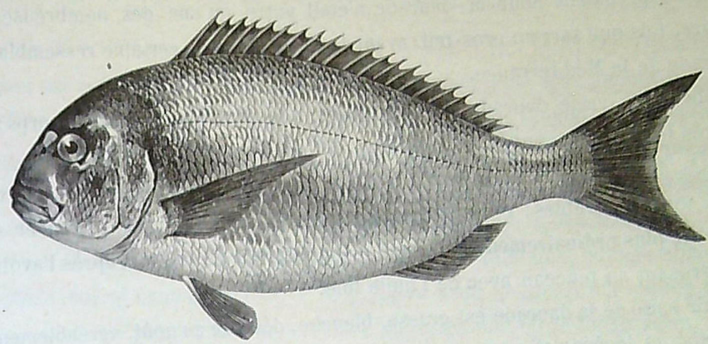
La daurade qu'on pêche sur les côtes de Provence est certainement le même poisson que les anciens Romains connaissaient sous le nom de *sourcil-d'or*, et pour lequel ils avaient une si grande prédilection. Les pêcheurs marseillais appellent ce poisson *aourado;* en Italie, il porte le nom *d'aurata*.

Le dessin que je produis dans cette planche est tiré d'une photographie exécutée à Marseille sur nature. A cette époque il n'en venait pas à Paris. Ce n'est que depuis deux ou trois ans qu'on les trouve sur les marchés de la capitale; non pas de fausses daurades : *sarrans*, *gros-œils*, *dorées* ou *pagres*, mais bien de véritables daurades venant des ports du Midi. Il n'en vient guère qu'une ou deux fois par an : de septembre à octobre. J'en ai souvent rencontré de magnifiques, et chose remarquable : très fraîches, brillantes, quoique le long trajet qu'elles ont dû faire avant d'arriver à Paris paraisse devoir en altérer la fraîcheur.

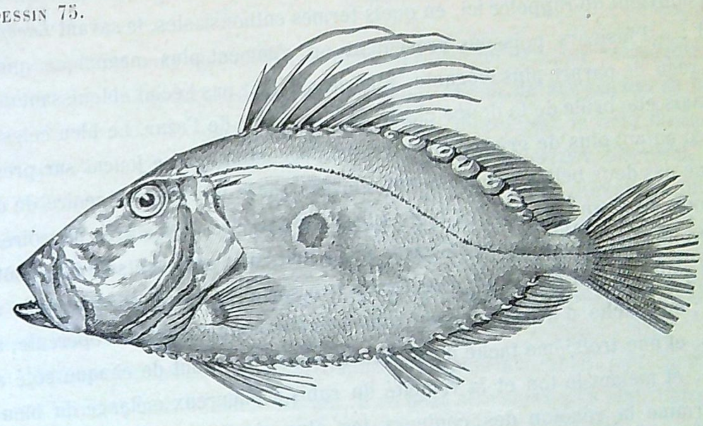
La daurade existe dans la Méditerranée et l'Adriatique; elle est connue depuis les côtes d'Espagne jusqu'au fond de l'Orient; mais les plus recherchées, les meilleures, sont celles vivant dans les parages rocheux de Provence et d'Italie. Ce poisson vit, en hiver, dans les eaux profondes; au printemps il se rapproche des côtes, et entre dans les étangs salés en communication avec la mer, mais où les eaux cependant sont plus douces que dans celle-ci; ce fait confirme l'opinion émise, que les anciens Romains étaient parvenus à en peupler leurs lacs, tout au moins le lac *Lucrin*, à peu de distance de *Puzzole*, dans les environs de Naples.

Le corps de ce poisson est légèrement comprimé; il est tranchant sur le dos, arrondi en dessous. Sa tête coupée en pointe est magnifique, bien modelée; elle porte une tache noire au point de jonction de la ligne latérale avec l'ouverture des ouïes : c'est le signe distinctif de l'espèce. Elle porte encore au-dessus des yeux deux lignes dorées figurant des sourcils; c'est en raison de ce signe remarquable que les anciens avaient donné au poisson le nom de *sourcil-d'or*. Son museau est aussi orné d'une ligne dorée posée à cheval sur la partie osseuse et dont la forme recourbée la fait ressembler à un croissant.

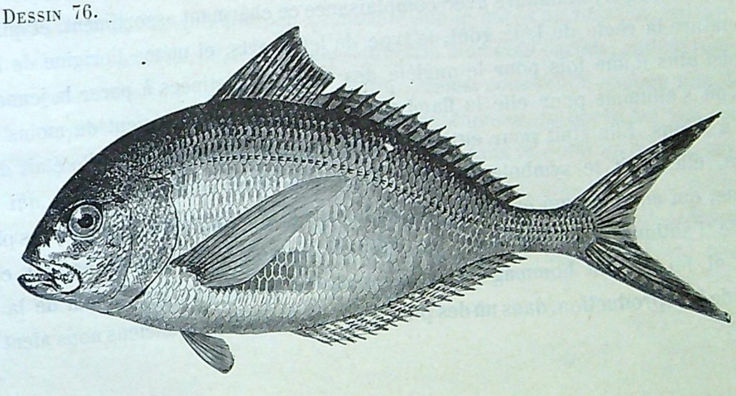
Dessin 74.



Dessin 75.



Dessin 76.



On a cru pendant longtemps que la vraie daurade existait dans les parages de l'Angleterre; mais c'est là une erreur aujourd'hui reconnue qu'elle n'existe pas dans les grandes eaux de l'Océan. Monsieur de *Lablanchère*, le savant naturaliste, confirme cette opinion que le poisson que les Anglais prenaient pour la daurade n'était autre qu'une des nombreuses variétés de l'espèce *Pagre*, tels que sarran, gros-œil, ayant tout au plus une certaine ressemblance de forme avec la daurade de la Méditerranée.

La robe de la vraie daurade est argentée sur le centre et le bas du corps; sa nageoire pectorale, très longue, est coupée en pointe.

Le poids de ce poisson varie de 2 à 3 kilogrammes : ce sont, d'ailleurs, ceux de grosseur moyenne qui sont préférables; ceux pêchés dans les parages rocheux de la mer sont les plus estimés. C'est le plus ordinairement sur le gril qu'on fait rôtir ce poisson, après l'avoir légèrement ciselé, en l'arrosant au pinceau avec de l'huile fine.

La chair cuite de la daurade est grasse, blanche, délicate au goût, agréablement parfumée; elle est nutritive et légère; elle est non moins estimée aujourd'hui qu'autrefois.

C'est en raison de toutes ces qualités distinguées donnant à ce poisson une si grande valeur, qu'il convient de rappeler ici, en quels termes enthousiastes, le savant *Lacépède* s'exprime à son égard : « Plusieurs poissons présentent un vêtement plus magnifique que la daurade,
» aucun n'a reçu de parure plus élégante. Elle ne réfléchit pas l'éclat éblouissant de l'or et de la
» pourpre, mais elle brille de la douce clarté de l'argent et de l'azur. Le bleu céleste de son dos
» se fond avec autant plus de grâce dans les reflets argentins qui se jouent sur presque toute sa
» surface, que ces deux belles nuances sont relevées par le noir de la nageoire du dos, par celui
» de la nageoire de la queue, par des teintes foncées ou grises des autres nageoires, et par des
» raies longitudinales, brunes, qui s'étendent comme autant d'ornements de bon goût sur le corps
» argenté du poisson. Un croissant d'or forme une sorte de sourcil remarquable au-dessus de
» chaque œil; une tache d'un noir luisant contraste sur la queue et sur l'opercule, avec l'argent
» des écailles, et une troisième tache d'un beau rouge se montrant de chaque côté au-dessus de
» la pectorale, et mêlant le ton et la vivacité du rubis à l'heureux mélange du bleu et du blanc
» éclatant, termine la réunion des couleurs les plus simples et en même temps les mieux
» mélangées, les plus riches, et cependant les plus agréables.

« Les Grecs, qui ont admiré avec complaisance ce charmant assortiment, et qui cherchaient
» dans la nature la règle de leur goût, le type de leurs arts, et même l'origine de leurs modes,
» l'ont choisi plus d'une fois pour le modèle des nuances destinées à parer la jeune épouse, au
» moment où s'allumait pour elle le flambeau de l'hyménée. Ils avaient du moins consacré la
» daurade à Vénus. Elle était pour eux l'emblème de la beauté féconde : elle était donc celle de
» la nature, elle était le symbole de cette puissance admirable et vivifiante qui crée et qui
» coordonne, qui anime et qui embellit, qui enflamme et qui enchante, et qu'un des plus célèbres
» poètes de l'antique Rome, pénétré de l'esprit mythologique qu'il cherchait cependant à
» détruire, et lui rendant hommage en le combattant, invoquait sous le nom de la déesse des
» grâces et de la reproduction, dans un des plus beaux poèmes que les anciens nous aient transmis. »

## Dessin 75. — DORÉE, A LA SAUCE HOLLANDAISE

Ce poisson est commun à l'Océan et à la Méditerranée ; il est très abondant sur les côtes orientales, de Nice à Constantinople. En Italie, il est connu sous le nom de *san pietro ;* sur les côtes de France on lui donne différents noms : *saint-pierre*, *poule de mer*, *forgeron*, *zée.* En Angleterre, il est connu sous le nom de *john-dory;* c'est peut-être cette dernière dénomination qui, dans le nord de la France, a pu faire prendre ce poisson pour la daurade.

La dorée est sans écaille, sa peau est lisse, à reflets métalliques; comme signes caractéristiques, elle porte, sur le haut de la tête, à sa jonction avec le corps, une pointe isolée, très aiguë, très prononcée; elle porte enfin sur le centre du corps une large tache noire. Je possède deux photographies de la dorée exactement semblables, l'une faite à Paris, l'autre à Constantinople. Cette dernière m'a été expédiée par mon collègue et ami M. Bla, à cette époque chef de cuisine à l'Ambassade de France.

Ce poisson, cru, offre dans son ensemble une physionomie des plus extraordinaires : un monstre en miniature. Sa tête osseuse est énorme, en comparaison de son corps; sa bouche est grande, ses yeux très rapprochés, parce qu'ils se trouvent placés sur le haut de la tête; ses dents sont aiguës; son corps comprimé est légèrement ovale, mais incorrect, biscornu, décharné. Sa ligne latérale suit exactement l'inclinaison du corps. Les nageoires dorsales sont longues, incorrectes, et garnies à leur base de pointes osseuses, recourbées, piquantes.

En sortant de l'eau, le corps de la dorée est magnifique à voir; il est de teinte verdâtre, mais à reflets dorés; les surfaces sont parsemées de taches blanchâtres, disparaissant à mesure que le poisson reste hors de l'eau.

J'ai tenu à représenter ce poisson dans les conditions les plus favorables, pour mettre en relief la singularité de ses formes; mais quand il est cuit, il ne peut être servi qu'à plat. Cette remarque s'applique d'ailleurs à un grand nombre de sujets que cette collection renferme; mais c'est une nécessité que m'imposait le caractère instructif que j'ai voulu donner à cette partie de mon livre.

La chair cuite de la dorée, quoique peu abondante sur le corps du poisson, est cependant d'une délicatesse remarquable, blanche, légèrement feuilletée, d'un goût parfait; elle est recherchée et très estimée des gourmets; en Angleterre et en Italie, elle est considérée comme une des plus délicates au goût, des plus légères sur l'estomac. Chose remarquable, la dorée est peu commune sur les côtes de France et de l'Espagne tandis qu'elle abonde dans le golfe de Gênes, en Orient et sur les côtes d'Angleterre.

Avant de cuire la dorée, il faut la faire dégorger à l'eau douce ; on la cuit ordinairement à l'eau de sel ou au court-bouillon simple; on la sert, soit avec une sauce hollandaise relevée de ton, soit avec une sauce homard.

### Dessin 76. — HIRONDELLE DE MER

Ce poisson est commun dans la Méditerranée; en janvier et février, il abonde sur les côtes d'Espagne; il est très connu à Nice, à Gênes et sur toute la côte d'Italie.

Le corps de l'hirondelle de mer est comprimé, presque plat, de forme ovale, se terminant en pointe, vers le bout opposé à la tête; sa queue est coupée en fourche, très écartée aux extrémités; ses nageoires pectorales, très développées et pointues, ressemblent à deux ailes soudées au corps; sa tête est courte, presque arrondie vers le museau, mais la mâchoire inférieure est plus longue que la supérieure; les écailles sont dures, serrées, comme celles de la tanche. Sa robe est d'un joli noir bleuâtre, plus foncé sur le dos que sur les côtés.

Ce poisson n'atteint pas de grands développements : il ne pèse jamais plus de 2 à 3 kilogrammes. Sa chair cuite est blanche, ferme, épaisse, sans arêtes, de très bon goût.

Pour être servi entier, ce poisson doit être simplement cuit à l'eau salée, mais cuit sans être écaillé; quand il est égoutté, la peau est supprimée en même temps que les écailles; le poisson est alors replongé dans sa cuisson, puis égoutté de nouveau, dressé à plat, et masqué avec une bonne sauce blonde réduite avec du vin et de la cuisson d'huîtres ou de moules. Ce relevé peut être entouré avec une riche garniture.

Les filets d'hirondelle, cuits et refroidis, peuvent être servis en salade ou en mayonnaise, à l'égal de filets de sole et de saumon. Les filets crus peuvent être préparés en escalopes, en côtelettes, en paupiettes, en turban; quel que soit l'apprêt qu'on leur applique, ils sont toujours excellents.

Si ce poisson était farci avec de la farce crue, à quenelle, avant d'être cuit, on pourrait ensuite le dresser sur plat, en l'appuyant sur son ventre, afin d'en faire ressortir la forme originale.

---

## SOMMAIRE DE LA PLANCHE 26

Dessin 77. — PAGRE.

Dessin 78. — PAGEL-ROUSSEAU

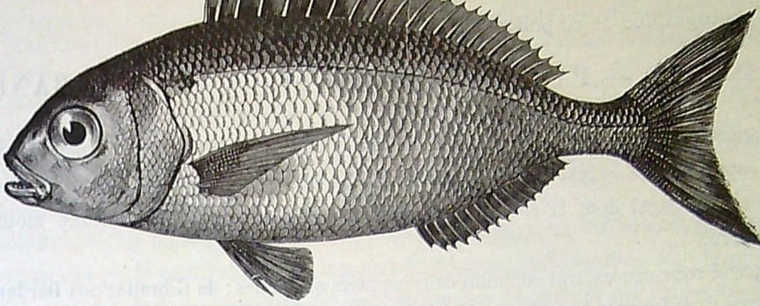
Dessin 79. — DENTÉ AU BEURRE ROUGE.

---

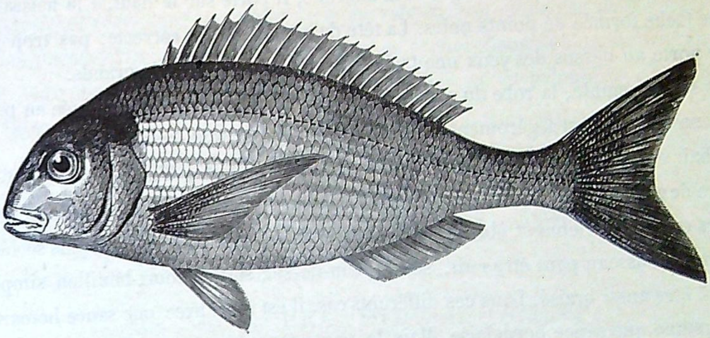
### Dessin 77. — PAGRE

Ce poisson appartient à l'espèce des sparoïdes, il renferme plusieurs variétés; il vit dans la Méditerranée et dans l'Océan; mais dans la Méditerranée il est plus abondant, et sa chair cuite possède plus de qualités. C'est ce poisson que, sur les côtes de Bretagne, on prend souvent pour la daurade. Le pagre vient très gros, son corps est légèrement comprimé, trapu; sa tête forte, bien modelée, reflète différentes nuances; son œil est grand, sa robe est rougeâtre sur le haut, plus claire sur les côtés; il porte une tache de teinte foncée, à la jonction de la ligne latérale avec la tête; en été, le pagre aborde le rivage de la mer, et remonte souvent les fleuves. Mais ceux pêchés en

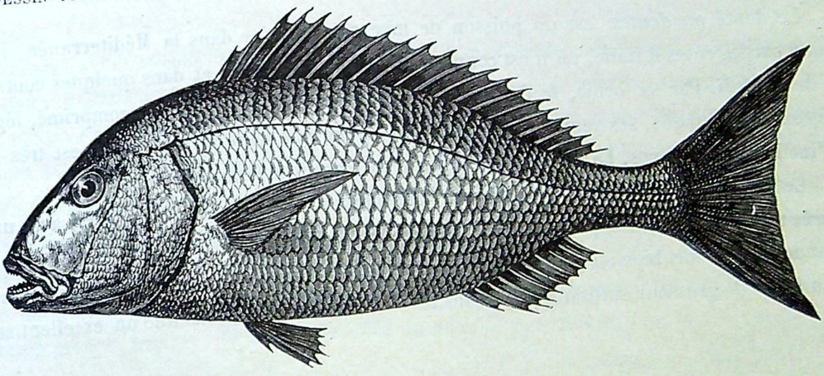
Dessin 77.



Dessin 78.



Dessin 79.



hiver dans la haute mer sont préférés. Le pagre est, comme le merlan de la Méditerranée, de nature très phosphorescente.

La chair cuite de ce poisson est blanche, ferme, délicate, savoureuse. Dans le midi de la France, on le sert généralement grillé ; mais il peut être cuit au court-bouillon, servi avec une garniture, et accompagné d'une bonne sauce travaillée.

La photographie de ce poisson a été faite à Marseille.

## Dessin 78. — PAGEL-ROUSSEAU DE LA MÉDITERRANÉE

L'espèce *pagel* comprend plusieurs variétés ; la principale est celle du pagel-rousseau, dont le dessin représente le corps, gravé d'après une photographie exécutée à Marseille. Il existe une autre variété de pagel dont la robe est d'un blanc mat, mais elle est beaucoup moins estimée que la première.

Le pagel-rousseau est très commun dans les mers orientales : de Gibraltar aux Dardanelles. On le trouve aussi dans les grands golfes de l'Atlantique. Il fréquente rarement les côtes, en hiver surtout ; il vit plus ordinairement dans les eaux profondes, en pleine mer.

Le pagel-rousseau est un poisson de l'espèce des *sparoïdes* ; son corps est bien coupé, de forme ovale, comprimée. De même que le pagre et la daurade, il porte sur le haut, à la naissance de la ligne latérale, une tache formée de points noirs. La tête de ce poisson est correcte, pas trop grosse, plutôt courte ; elle porte au-dessus des yeux une tache noire ; ses yeux sont très grands.

Dans son ensemble, la robe du pagel-rousseau est rosée ou plutôt carminée en teinte légère, et à reflets argentés ; le dos est légèrement plus foncé ; les écailles sont fortes et serrées.

La chair cuite du pagel-rousseau est blanche, très délicate, d'un arome exquis. Ce poisson, sans atteindre de grandes dimensions, arrive cependant au poids de 3 à 4 kilogrammes ; ceux qui vivent dans les mers orientales viennent plus gros, mais leur chair est moins délicate, plus sèche.

Le pagel-rousseau peut être cuit, soit à l'eau-de-sel, soit au court-bouillon simple ou au vin blanc ; il peut être aussi braisé. Dans ces différents cas, il est servi avec une sauce homard, sauce aux huîtres, ou même une sauce bordelaise. Mais le pagel-rousseau est meilleur grillé, servi avec une sauce aux laitances ou simplement avec une bonne remoulade.

## Dessin 79. — DENTÉ AU BEURRE ROUGE

Le denté ou *dentex* est un poisson de mer qu'on trouve dans la Méditerranée ; il est très commun sur les côtes d'Italie, où il est connu sous le nom de *dentici*, et dans quelques contrées sous celui de *dentali*. Par sa forme, le denté ressemble au pagel ; son corps est comprimé, légèrement arqué, sa tête allongée, ses yeux saillants ; la raie latérale, qui traverse son corps, est très haute, et suit l'inclination du corps. La chair cuite du denté est blanche et ferme, de bon goût.

Ce poisson peut être cuit dans un court-bouillon ou à l'eau-de-sel ; mais, servi avec une sauce préparée avec de ces bonnes petites langoustes que la Méditerranée fournit, il n'en est que meilleur : cette sauce s'allie fort bien au goût de sa chair : le denté réussit parfaitement au gratin. Dans tous les cas, un denté de grosseur suffisante, cuit dans les conditions voulues, constitue un excellent relevé.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 27

Dessin 80. — UMBRINE DE LA MÉDITERRANÉE
Dessin 81. — PÉLAMIDE D'ORIENT.
Dessin 82. — MULET DE L'OCÉAN.
Dessin 83. — SPIGOLA D'ITALIE.

## Dessin 80. UMBRINE DE LA MÉDITERRANÉE

L'umbrine est un poisson de la Méditerranée ; sa forme est légèrement arquée, un peu comprimée ; sa tête porte un barbillon à la mâchoire inférieure ; ses écailles sont larges ; sa robe est argentée, avec des nuances jaunes et des raies bleuâtres : l'umbrine est vulgairement connue sous le nom de *carpe de mer*.

Ce poisson devient très gros, mais ceux qui pèsent de 3 à 5 kilogrammes sont les meilleurs. Dans le midi de la France, où cependant les espèces sont abondantes et variées, ce poisson y est très estimé, et souvent servi dans les dîners, comme relevé. Les umbrines de moyenne grosseur, pêchées dans les parages rocheux de la Provence, sont recherchées des amateurs, en raison du goût délicat de leur chair. L'umbrine n'approche des côtes qu'au printemps : en automne elle retourne dans la haute mer.

Entière, l'umbrine doit être cuite au court-bouillon ou braisée : ce sont les apprêts qui conviennent le mieux ; en ce cas, le poisson peut être servi entouré d'une garniture quelconque, et être accompagné d'une sauce brune, matelote, bordelaise ou génoise, beurrée.

## Dessin 81. — PÉLAMIDE D'ORIENT

La pélamide est un poisson commun aux mers orientales ; il n'existe pas dans les mers du nord de l'Europe, il est même fort rare dans l'Océan. Ce poisson, plus gros que le maquereau, est cependant beaucoup plus petit que le thon ; mais, par sa forme extérieure, il se rapproche de ces deux espèces.

Son corps est fusiforme ; l'extrémité de sa queue est coupée en croissant ; sa robe est lisse, sans écailles ; le dos est bleu obscur, marqué de raies noires ; son ventre est argenté.

La chair crue de la pélamide est rougeâtre, sans comparaison avec celle du maquereau, se rapprochant davantage de celle du thon.

La pélamide est un poisson qui peut être servi entier ou divisé en tranches. Entier, il doit être braisé dans un bon fonds, et servi avec une garniture variée ; coupé en tranches, il peut être cuit comme le thon, au blanc, au gras, grillé, ou frit.

La chair cuite de la pélamide est moins ferme que celle du thon ; le goût en est moins relevé ; mais grillée, braisée, ou frite, elle offre un aliment agréable et bon.

## Dessin 82. — MULET DE L'OCÉAN.

Le mulet est un poisson de mer, vivant volontiers aux embouchures des fleuves et les remontant parfois; il est connu par les naturalistes sous le nom de *muge*; il existe dans la plupart des mers, mais surtout dans l'Océan et dans la Méditerranée. J'ai vu des petits sujets de l'espèce, dans l'aquarium de Hambourg, y figurant comme produit de la mer du Nord; cependant ce poisson n'apparaissant jamais sur les marchés d'Allemagne, même sur le littoral, il est à présumer qu'il ne s'y trouvait qu'accidentellement ou plutôt qu'il y avait été transporté.

La forme du mulet est allongée, fortement constituée, arrondie; sa tête est courte, mais robuste, légèrement aplatie sur le museau. Ses écailles sont grosses, solides, serrées, disposées en lignes horizontales. Sa robe est d'un gris foncé, bleuâtre sur le dos, argentée sur les côtés et en dessous.

L'espèce des mulets comprend plusieurs variétés, dont celle des *mug s dorés* est la principale. Mais, quelle que soit l'espèce, les meilleurs, les plus estimés, sont ceux qui vivent dans les grandes eaux, ou ceux qui sont pêchés à l'embouchure des grands fleuves; ceux qui trouvent leur existence dans les vases des ports de mer contractent naturellement un goût boueux très désagréable; c'est sans doute à cette cause qu'il faut faire remonter le peu d'estime qu'on fait de ce poisson dans les contrées méridionales de l'Europe; mais au fond, l'espèce mulet n'est pas la seule fournissant des sujets excellents et d'autres inférieurs; les carpes, les brochets, les tanches et même les truites, sont dans le même cas : ces poissons ne sont pas exquis en tous lieux; à côté des meilleurs, il s'en trouve de très inférieurs. Ce qu'on peut dire, c'est que le mulet, quand il est gros surtout, vaut mieux que sa réputation, et mérite toute la confiance des gourmets; ceux qu'on rencontre sur les marchés de Paris sont généralement beaux, et leur chair cuite est délicate, savoureuse.

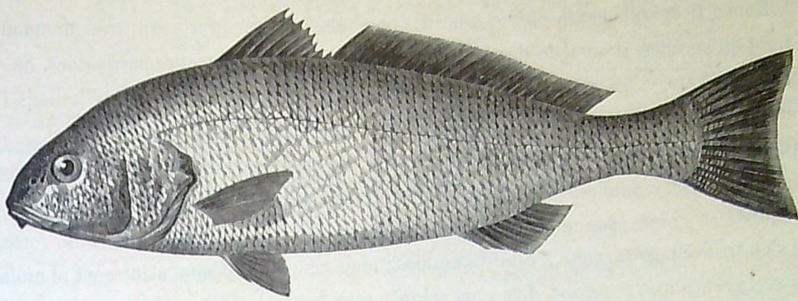
Le mulet n'atteint pas de très grands développements; le poids moyen des plus beaux varie de 3 à 4 kilogrammes; les plus gros sont les meilleurs.

Ce poisson, choisi bien frais, de belle forme, cuit avec soin, constitue un beau relevé; les qualités nutritives de sa chair le recommandent. Un beau mulet, servi tel qu'il est représenté par le dessin, c'est-à-dire entouré avec une garniture choisie, accompagné d'une bonne sauce, remplit évidemment les conditions exigées pour le faire admettre dans le cadre d'un dîner recherché, surtout dans les dîners où les relevés de poisson sont doubles.

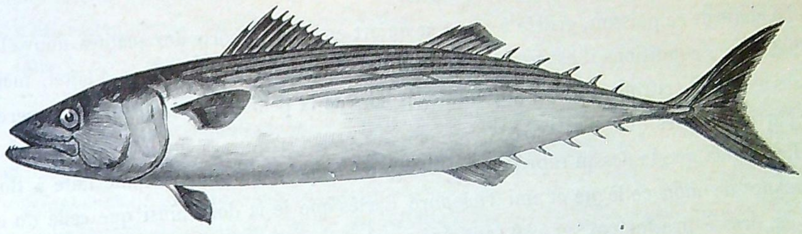
La cuisson la plus convenable à appliquer aux mulets est celle au court-bouillon, blanc ou rouge, mais de haut ton. La sauce peut être brune, matelote ou génoise, réduite avec quelques parties de la cuisson du poisson.

Les mulets de moyenne grosseur peuvent encore être servis grillés; on les accompagne alors avec une sauce-colbert ou une sauce tartare.

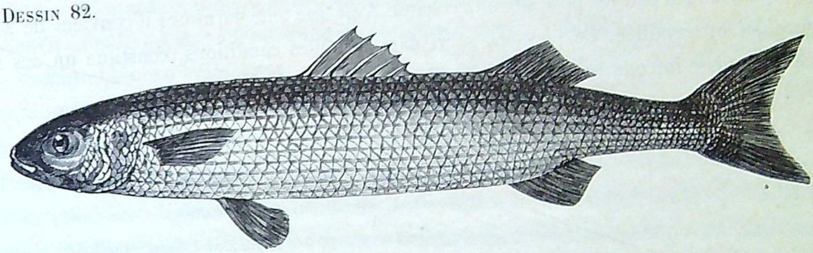
Dessin 80.



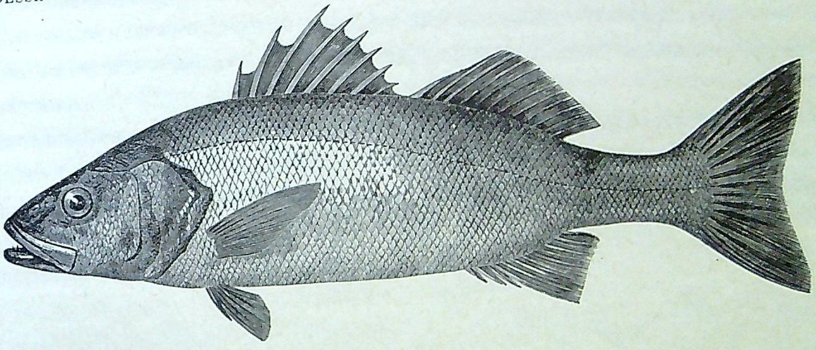
Dessin 81.



Dessin 82.



Dessin 83.



## DESSIN 83. — SPIGOLA D'ITALIE

A Rome, le spigola est le plus estimé des poissons, malgré qu'il y soit très abondant en toute saison. C'est qu'en effet, il possède des qualités gastronomiques vraiment remarquables. Sa chair cuite est blanche, délicate, d'un arome exquis. Ce n'est donc pas sans raison que les Italiens l'ont en si grande estime, et que les gourmets les plus experts en font le plus grand éloge.

On pêche ce poisson dans la Méditerranée, sur les côtes, aux embouchures des fleuves et aussi dans quelques lacs en communication avec la mer. Sa forme est allongée, sa robe argentée, sa tête longue, coupée en pointe; son œil est gros, ses écailles fines. Ce poisson acquiert de fortes dimensions; il s'en trouve pesant jusqu'à 8 kilogrammes; mais les petits spécimens ne sont ni moins délicats ni moins recherchés que les gros. Les gros spigola sont généralement cuits dans un court-bouillon au vin blanc; ils sont alors servis avec une sauce aux huîtres, aux écrevisses ou avec une sauce hollandaise. Les petits sont excellents, grillés ou frits.

La chair de ce poisson, grillée à point, acquiert en quelque sorte des qualités nouvelles par cet apprêt; dans ces conditions il est simplement servi avec un beurre à la maître-d'hôtel, mêlé avec le suc de ces excellents citrons d'Italie qui, employés hors de la péninsule, semblent avoir perdu la plus grande partie de leurs qualités.

Le spigola que le dessin représente a été gravé d'après une photographie faite à Rome. C'est à l'obligeance de mon collègue et ami Théodore Carlès que je la dois, ainsi que celle du denté. Le
poisson est dressé directement sur plat, entouré avec une garniture composée de truffes, de quenelles
et de champignons; le plat est posé sur un réchaud. Avec une telle garniture il convient de servir une
sauce succulente, travaillée. Ce poisson, servi dans de telles conditions, constitue un des meilleurs
relevés qu'on puisse introduire dans le cadre d'un diner recherché.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 28

Dessin 84. — MAQUEREAUX D'EUROPE.
Dessin 85. — PETITS MERLANS DU NORD.
Dessin 86. — GRONDINS.
Dessin 87. — ROUGETS.

## Dessin 84. — MAQUEREAUX D'EUROPE

Le maquereau est un poisson commun à l'Océan, à la Méditerranée et à l'Adriatique; il n'existe ni dans la mer du Nord ni dans la Baltique. Ce poisson sortant de l'eau est magnifique à voir. Sa robe est argentée, de ton vert foncé sur le dos, marquée de raies noires, ondulées; elle est lisse et sans écailles, en général du moins, car il m'a été affirmé qu'on rencontrait parfois des maquereaux ayant sur l'avant-corps de larges écailles molles.

Les maquereaux ne fréquentent nos rivages qu'une partie de l'année; ils apparaissent au printemps et disparaissent en automne; où vont-ils en les quittant? nul ne le sait au juste. Quelques naturalistes prétendent qu'ils retournent dans les parages lointains du pôle Nord, d'où ils sont venus, en suivant, à l'aller comme au retour, les profondeurs du grand fleuve intérieur, le *golff-stream;* d'autres enfin assurent qu'ils descendent dans les bas-fonds de la mer pour y frayer.

Quoi qu'il en soit, les maquereaux arrivent et disparaissent à des époques fixes, et voyagent en troupes nombreuses, se répandant un peu partout, depuis les côtes des îles Britanniques jusqu'à celles des îles Canaries, depuis Gibraltar jusqu'au fond de la Méditerranée, la mer Noire et la mer Caspienne.

Les maquereaux d'Europe n'atteignent pas de très grandes proportions; les plus gros ne pèsent pas un kilogramme. Ceux qu'on pêche dans l'Océan sont généralement plus gros que ceux pêchés dans la Méditerranée. Mais ceux des mers orientales, c'est-à-dire de la mer Noire et de la mer Caspienne sont encore plus petits que ces derniers.

Ces poissons n'ayant pas une grosseur suffisante pour être servis seuls, comme relevé, on est obligé d'en mettre plusieurs; c'est ce motif qui m'a déterminé à reproduire deux poissons ensemble pour les espèces réunies dans cette planche, puisqu'elle n'est composée que de poissons de petite dimension.

Le maquereau est un poisson qui ne supporte pas de mortification; plus il est frais, mieux il vaut; dès qu'il est mortifié, même légèrement, sa chair se ramollit; cuite dans ces conditions, elle devient piquante, peu agréable et peu saine. Si, au contraire, le poisson est cuit dans son plus parfait

état de fraîcheur, sa chair est très agréable et saine. Les maquereaux de septembre valent mieux que ceux du printemps.

La chair cuite des maquereaux est blanchâtre, délicate, mais légèrement grasse et, par ce fait, quelque peu lourde sur l'estomac : ce poisson n'est ordinairement servi qu'aux déjeuners ; il est rarement introduit dans le cadre d'un dîner, à moins d'un cas imprévu.

Les maquereaux sont ordinairement servis grillés, et c'est l'apprêt qui convient le mieux pour atténuer les défauts de leur chair. Mais les filets de maquereau, simplement panés et frits au beurre, constituent un mets délicat.

## Dessin 85. — PETITS MERLANS DU NORD

Les merlans du Nord, ceux qu'on mange ordinairement à Paris, appartiennent à une espèce qui ne grossit pas, et qui n'existe ni dans les mers du nord de l'Europe, ni dans les mers orientales. Mais d'après les journaux de New-York, ce poisson a été récemment découvert en Amérique sur les côtes de *Newport*, de *New-Jersey*, et de *Rhode-Island*.

Ce poisson est une variété de l'espèce morue, entre l'égrefin et le dorsch ; seulement il ne porte pas de barbillons et reste plus petit ; sa forme est élancée, très légèrement aplatie, mince et arrondie du côté de la queue. Sa tête est osseuse, ses yeux grands, sa peau fine, ses écailles dissimulées ; sa robe est à fond argenté, brillante, olivâtre sur le dos, plus claire sur les côtés.

La meilleure saison pour manger les petits merlans commence en mars et finit en septembre ; ils fraient d'octobre à février ; à cette époque leur chair est molle, par conséquent moins agréable à manger.

La chair cuite du petit merlan est blanche, très délicate, d'un excellent goût, légère sur l'estomac. Ces poissons sont souvent servis au gratin : c'est l'apprêt qui réussit le mieux ; mais frits à grande friture, ils sont aussi bien bons, très agréables à manger.

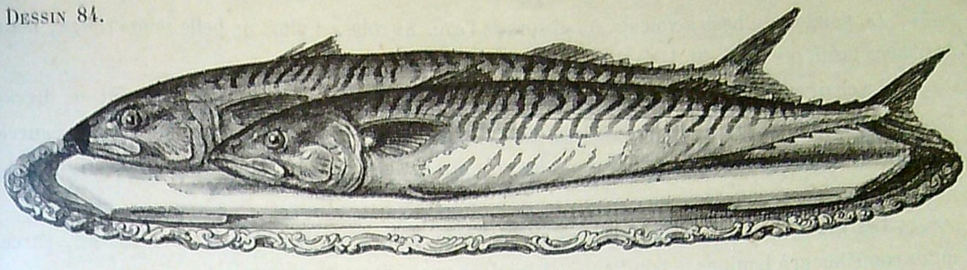
## Dessin 86. — GRONDINS

Il existe plusieurs variétés de grondins ; les principales sont le *gourneau* et le *trille-hirondelle*, l'une et l'autre communes à l'Océan et la Méditerranée.

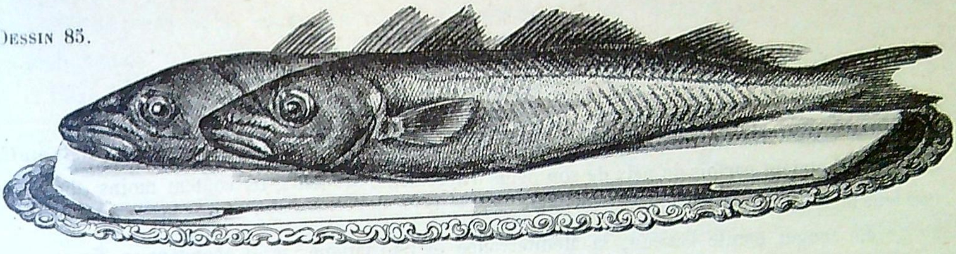
Le *gourneau* se distingue par la forme de son corps; celui-ci est effilé vers la queue et arrondi du bout opposé. Sa tête est osseuse, coupée en pointe, mal modelée ; sa bouche est énorme, ses yeux grands sont très rapprochés, parce qu'ils se trouvent placés juste à l'angle formé par l'inclinaison de la tête. Sa robe est rugueuse, elle est de teinte rouge cuivré sur le haut, blanchâtre en dessous ; des deux côtés du corps, ce poisson porte des petites pointes ; sa raie latérale est formée en scie.

Le grondin *trille-hirondelle* est semblable au *gourneau* par la forme de son corps, mais ses nageoires pectorales sont plus développées et plus larges, elles ressemblent à des ailes. Ce qui les distingue surtout d'une façon particulière, c'est qu'elles sont d'un bleu magnifique, tandis que ses autres nageoires sont rouges.

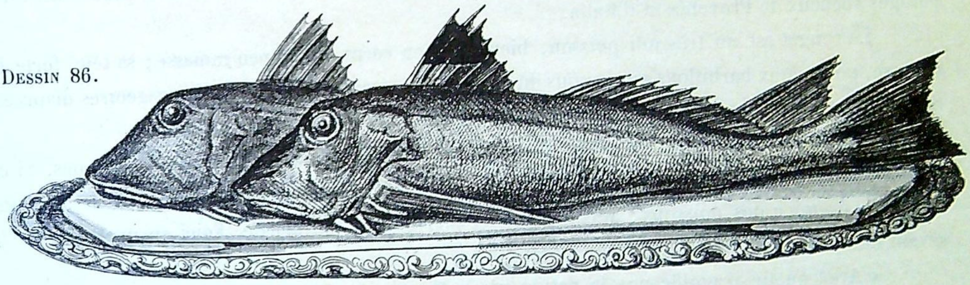
Dessin 84.



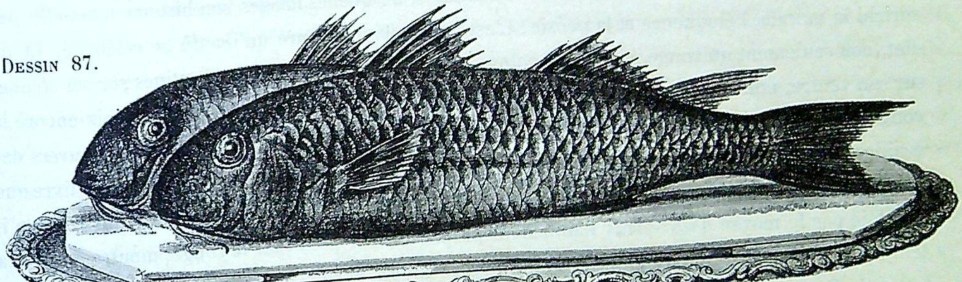
Dessin 85.



Dessin 86.



Dessin 87.



Ce poisson est beau à voir quand il sort de l'eau. Sa robe est alors de belle teinte rouge; mais la nuance ternit ou disparaît dès qu'il est mort.

La chair cuite des grondins est blanche, ferme, un peu sèche, cependant de bon goût, de digestion facile : entiers, on les cuit au court-bouillon simple, on les sert avec une bonne sauce au beurre ou une sauce hollandaise. Si on ne cuit pas les poissons entiers, on peut en faire des filets qui, pochés au beurre ou frits, sont excellents.

Les grondins sont souvent utilisés en Provence comme auxiliaire de la bouillabaisse, parce qu'ils contribuent à bonifier le bouillon, et à lui donner un arome plus prononcé.

Mais la chair crue des grondins peut être employée à l'apprêt des farces, soit seule, soit mélangée aux chairs d'autres poissons.

## Dessin 87. — ROUGET

Le rouget est ce même poisson que les anciens Romains connaissaient sous le nom de *mulle*, et qu'ils achetaient parfois au prix de son poids d'argent. De nos jours, ils coûtent moins cher, bien que leur mérite soit toujours le même.

Le rouget habite l'Océan, la Méditerranée et l'Adriatique ; il est abondant en Espagne, en Angleterre, sur les côtes de Provence et sur celles d'Italie. Il est inconnu dans la Baltique et la mer du Nord. Les plus beaux sont ceux de l'Océan septentrional, les meilleurs sont ceux pêchés dans les parages rocheux de Provence et d'Italie.

Le rouget est un très joli poisson, bien fait ; son corps est un peu ramassé ; sa tête, forte et osseuse, porte deux barbillons au-dessous du museau ; ses écailles sont larges, ses nageoires diaprées. Sa robe est d'un beau rouge, plus claire en dessous que sur les côtés et sur le dos.

Le rouget n'atteint pas de fortes dimensions, les plus beaux pèsent 5 à 600 grammes. Si ce poisson devenait plus gros, en conservant sa beauté et ses qualités gastronomiques, il serait, sans doute, le premier des poissons ; aucun autre ne surpasserait son mérite. Voici en quels termes le savant *Lacépède* parle du rouget :

« Avec quelle magnificence la nature n'a-t-elle pas décoré ce poisson! quels souvenirs ne » réveille pas ce *mulle*, dont le nom se trouve dans les écrits de tant d'auteurs célèbres de la Grèce et » de Rome! de quelles réflexions, de quels mouvements, de quelles images son histoire n'a-t-elle pas » enrichi la morale, l'éloquence et la poésie! C'est à sa brillante parure qu'il a dû sa célébrité. Et en » effet, non seulement un rouge éclatant le colore, en se mêlant à des teintes argentines sur ses côtés et » sur son ventre, non seulement ses nageoires resplendissent des divers reflets de l'or, mais encore le » rouge dont il est peint appartenant au corps proprement dit du poisson, et paraissant au travers des » écailles transparentes qui revêtent l'animal, reçoit par sa transmission, et le passage que lui livre une » substance diaphane, polie et luisante, toute la vivacité que l'art peut donner aux nuances qu'il » emploie par le moyen d'un vernis habilement préparé. Voilà pourquoi le rouget montre encore la » teinte qui le distingue, lorsqu'il est dépouillé de ses écailles ; et voilà pourquoi encore les Romains du » temps de *Varron* gardaient les rougets dans leurs viviers, comme un ornement qui devint bientôt si

» recherché, que *Cicéron* reproche à ses compatriotes l'orgueil insensé auquel ils se livraient lorsqu'ils » pouvaient montrer de beaux *mulles* dans les eaux de leurs habitations favorites. »

La chair cuite des rougets pris dans les fonds rocheux est excellente, d'un arome incomparable, délicate, légèrement feuilletée, de digestion facile, agréable et bienfaisante.

Mais pour être bien appréciés, ces poissons doivent être cuits à l'état de première fraîcheur, ils ne supportent pas la moindre mortification.

L'apprêt le plus appliqué aux rougets, celui qui convient le mieux à la nature de leur chair, c'est le grillage.

Un relevé de rougets bien frais, grillés avec les soins voulus, arrosés avec de l'huile fine, servis avec une maître-d'hôtel ou simplement avec leurs foies cuits, broyés et délayés avec de l'huile et saupoudrés de persil haché, est un mets des plus recherchés, digne d'être servi dans les dîners les plus somptueux.

Le rouget est comme la bécasse : on ne le vide pas pour le faire rôtir sur le gril. Il y a plus : le rouget ne doit pas être écaillé, parce qu'en cuisant sous cette enveloppe serrée, sa chair conserve mieux son arome délicat; et aussi par ce motif que, quand le poisson est cuit, les écailles s'enlèvent d'un trait de chaque côté.

Les petits rougets sont excellents servis frits, simplement écaillés, farinés et frits.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 29

Dessin 88. — Lamproie des fleuves.
Dessin 89. — Carpe commune a la matelote.
Dessin 90. — Carpe royale a la financière.
Dessin 91. — Anguille.

## Dessin 88. — LAMPROIE DES FLEUVES

Les lamproies sont de deux espèces : les unes vivant dans les eaux douces, les autres vivant dans la mer, mais remontant les fleuves à l'époque du frai. Elles ont la robe verdâtre sur le dos, jaunâtre en dessous, marquée de raies et de taches informes, peu distinctes ; elle est lisse, sans écailles, visqueuse comme celle des anguilles. Mais la conformation de son corps est vraiment remarquable.

On pêche les lamproies en abondance dans la Gironde, la Loire, le Rhône ; elles sont très abondantes en Italie, peu communes dans le Nord de l'Europe, où elles existent cependant. Ce poisson atteint de très fortes dimensions ; sa chair cuite est excellente, en hiver surtout : après le frai elle est sans valeur.

Avant de cuire les lamproies, il faut en retirer la peau, en les échaudant. Les grosses peuvent subir les mêmes apprêts que les anguilles. On les prépare en matelote, en galantine, on les fait griller ou rôtir; dans quelques contrées de la France on en fait d'excellents pâtés.

Les petites lamproies sont d'une grande délicatesse, on peut les faire frire ; mais associées à d'autres poissons, dans une matelote, elles sont préférables aux anguilles.

En Italie, on marine beaucoup de lamproies ; cet apprêt s'applique parfaitement à l'espèce.

Les grosses lamproies ne sont pas les plus estimées, ce sont les moyennes et les petites dont les chairs sont plus tendres et moins grasses.

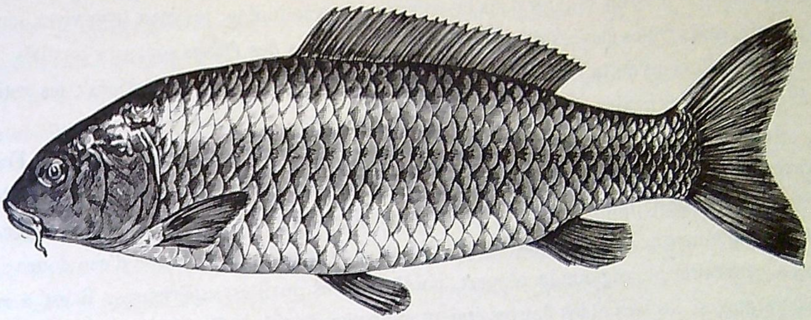
Dans le Bordelais, les lamproies que fournit la *Gironde* sont très recherchées ; on leur applique naturellement différents apprêts soit à la matelote, soit à la normande ; on les sert frites ou à la tartare ; mais le ragoût que les gourmets préfèrent, c'est celui préparé avec des blancs de poireaux tendres, et dont on lie la sauce avec le sang des lamproies saignées.

En Piémont, les lamproies pêchées dans le *Pô* sont aussi très estimées et très abondantes; il s'en fait une grande consommation, marinées à l'égal des anguilles; on en prépare aussi un ragoût dont la sauce est aigre, douce, finie avec de la gelée de groseilles, suc de citron ou vinaigre; puis liée avec le sang des lamproies.

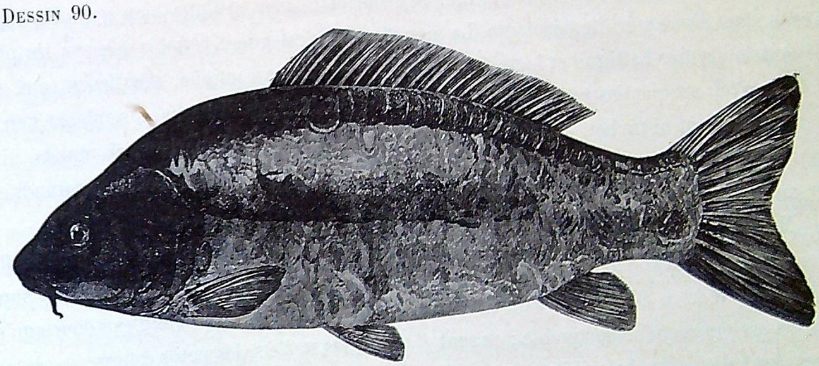
Dessin 88.



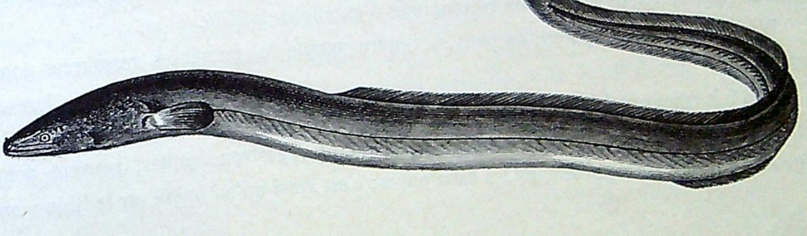
Dessin 89.



Dessin 90.



Dessin 91.



## Dessin 89. — CARPE COMMUNE A LA MATELOTE

La Carpe est un poisson d'eau douce, abondant dans toutes les contrées de l'Europe ; l'espèce est variée ; après la carpe-royale, c'est la carpe dorée qui est la plus estimable ; j'en produirai plus loin un dessin. Ce poisson se plaît dans les eaux pures, tranquilles ; les eaux trop vives semblent peu lui convenir, mais celles élevées dans les eaux marécageuses des étangs sont sans qualités. En fait, ce poisson n'a réellement de la valeur, qu'alors qu'il atteint de certaines proportions ; les petites carpes ont généralement les chairs sèches, osseuses.

Mais les belles et grosses carpes ne sont pas communes dans tous les pays : en France, elles sont rares ; l'Angleterre et la Hollande en possèdent d'excellentes ; en Allemagne elles sont abondantes, sans être cependant de qualité supérieure. Mais, la Russie en fournit de très belles, et généralement fort bonnes. D'ailleurs, la Russie est d'une richesse incomparable, en poisson d'eau douce ; toutes les espèces s'y rencontrent, et pour la plupart, possèdent des qualités supérieures. Il est à remarquer cependant que, si les lacs et les fleuves étaient moins productifs, la Russie se trouverait forcément un des pays d'Europe les moins favorisés ; car au midi, la mer d'Asoff, la mer Noire et la mer Caspienne, se trouvent trop éloignées ; au Nord, la mer Blanche et la mer Baltique bien que plus rapprochées, sont cependant d'une stérilité désolante. La mer Blanche n'est guère peuplée que par les phoques ; et au septentrion la mer Baltique et le golfe de Bothnie qui lui est contigüe, avec leurs eaux peu salées et froides, n'offrent que des ressources insignifiantes ; les espèces distinguées semblent s'en éloigner : elles ne fournissent ni turbot, ni soles, ni cabillauds, ni égrefins, ni merlans, ni mulets, ni thons, ni maquereaux, ni rougets, ni harengs, ni sardines, pas même de homards ; seuls, les grands esturgeons et les saumons s'y rencontrent.

Mais si les mers sont ingrates ou peu propices, les immenses lacs et les grands fleuves de l'intérieur sont d'une abondance prodigieuse, ils renferment un grand nombre d'espèces supérieures, dont plusieurs d'entre elles sont inconnues ailleurs. Le nombre des poissons d'eau douce qu'on trouve en Russie est vraiment remarquable ; ce sont d'abord, les sterlets, les petits esturgeons, les siguis, les soudacs, les balieke, les beloribitza, les belouga, les sevriouga, les tiotschla, les jerchis, les carassins. Puis viennent les brochets, les carpes, les lottes, les truites, les tanches, les perches, les brêmes, les anguilles, les lamproies, les gros éperlans, les goujons, les chabots, et enfin les écrevisses. Toutes ces espèces sont non seulement abondantes, mais d'excellente qualité.

D'après ce simple aperçu, on peut se rendre compte des immenses ressources dont la Russie dispose.

Un fait remarquable, par rapport aux carpes, c'est que les espèces qui, en raison de la défectuosité des eaux où elles vivent, manquent de qualités gastronomiques, peuvent toujours être améliorées si on les transporte dans les eaux pures ; c'est ainsi qu'on opère sur le Rhin ; on y apporte

ces poissons souvent de très loin, pour les entretenir dans des réservoirs disposés à cet effet ; et au bout d'un certain temps, ils acquièrent des qualités supérieures.

La carpe n'est pas généralement considérée comme un poisson des plus distingués : évidemment, elle n'est pas comparable à ces espèces luxueuses, que tout le monde estime et recherche, tels que le saumon, la truite, ou le turbot. Mais une carpe, grosse, grasse, nourrie dans de bonnes eaux, n'est certainement pas à dédaigner, si elle est préparée avec soin et servie avec un certain luxe : la science des apprêts, si elle n'est pas limitée dans ses exigences, peut rendre précieux les produits les plus inférieurs.

Le défaut capital de la carpe, celui qui lui est plus nuisible, c'est d'avoir ses chairs bourrées d'arêtes. Mais ce défaut s'annule et disparaît dans les gros poissons.

Au point de vue gastronomique, la carpe, malgré son infériorité de race, malgré les qualités qui lui manquent, est cependant un poisson d'une incontestable valeur, quand elle a atteint de certaines dimensions : au point de vue du service, une belle carpe peut, à un moment donné, suppléer aux poissons de luxe, sans les faire trop regretter.

Pour préparer une carpe à la matelote dans les meilleures conditions, il faut la choisir grosse ; l'écailler, la vider et emplir le vide du ventre avec une farce de poisson, très ferme, mêlée avec des fines-herbes ; en coudre l'ouverture ; puis, placer le poisson dans un plafond foncé avec des débris de lard, des légumes émincés, des aromates ; le couvrir aussi avec du lard, et le mouiller aux trois quarts de hauteur avec du vin rouge ; faire réduire le liquide de moitié, et finir de cuire le poisson au four, en l'arrosant souvent. Quand la carpe est à point, sa cuisson doit se trouver réduite en demi-glace : ce fonds, bien dégraissé, doit être mêlé à la sauce, préparée séparément.

La cuisson d'une grosse carpe exige 2 heures ; quand elle est égouttée, déballée, et glissée sur un plat long, on l'entoure avec une garniture à la matelote, composée de petites quenelles, de champignons, de laitances, d'olives désossées et blanchies, de petits oignons glacés : ces garnitures sont dressées en bouquets séparés.

La sauce matelote est brune ; elle doit être d'abord réduite avec du vin blanc ou du madère, puis avec la cuisson du poisson et celle des champignons ; en dernier lieu, elle doit être soigneusement beurrée.

Une belle carpe servie dans ces conditions, est digne de figurer dans tous les dîners : c'est d'ailleurs une excellente méthode pour la produire avec la certitude de la faire accepter par le plus grand nombre.

Avec les moyennes carpes, on prépare les traditionnelles matelotes : mets simple, apéritif, estimé partout, quand il est bien réussi ; mais combien peu on en rencontre servies dans de telles conditions. Les filets des moyennes carpes, levés à cru, panés et frits, sont agréables à manger.

La matelote est un mets national du nord de la France, dans les contrées riveraines des grands fleuves, où l'anguille et la carpe abondent ; c'est elle qui remplace dans les festins champêtres, la fameuse *bouillabaisse* des bords de la mer.

En Allemagne, en Pologne, en Russie, où la matelote et la bouillabaisse sont inconnues, c'est la carpe à la bière qui est le mets national par excellence, car dans ces contrées à terrain plat les grands lacs et les fleuves sont généralement poissonneux : la carpe et l'anguille y sont d'une abondance remarquable.

## Dessin 90. — CARPE-ROYALE A LA FINANCIÈRE

La carpe-royale existe un peu partout, mais l'espèce est peu répandue; on l'appelle aussi *Carpe à miroir ou tanchée*; celles tirées des grands lacs de Bavière sont excellentes; le sujet, que le dessin représente, est venu de Nuremberg; il pesait près de 3 kilogrammes. Mais j'en ai vu une vivante, pesant près de 6 kilogrammes; mais je doute que les sujets de cette grosseur soient très communs; je crois même, qu'en général, cette espèce reste dans des dimensions plutôt restreintes, c'est-à-dire du poids de 2 à 3 kilogrammes. Physiquement, la carpe-royale diffère beaucoup des carpes communes, et des carpes dorées; sa forme est plus trapue, son museau plus pointu, son corps moins allongé, sa tête plus mignonne. Mais ce qui la distingue, surtout, c'est que sa robe est verdâtre, lisse comme celle d'une anguille; on ne peut pas dire qu'elle soit sans écailles, bien que souvent elle en ait peu; mais en général son corps n'en est pas régulièrement couvert; elle en a ordinairement une rangée de très larges sur les côtés des nageoires supérieures, et quelquefois même sur les flancs; mais ces écailles sont tellement adhérentes, qu'on recule devant la difficulté de les enlever; et d'ailleurs, il est préférable de les laisser, plutôt qu'endommager le poisson, car on peut toujours les retirer quand il est cuit, si cela parait nécessaire. La chair cuite de la carpe-royale est d'une délicatesse incomparable avec celle des autres espèces: grasse, fine, savoureuse, elle remplit bien toutes les conditions que les gourmets recherchent.

Le relevé que représente le dessin peut être dressé sur plat, et posé sur un réchaud; cette précaution n'est sans doute pas obligatoire, bien qu'à mon avis, l'usage des réchauds soit d'une indispensable nécessité, en ce qui concerne surtout les relevés garnis, devant aller sur table; en ce cas, le réchaud devient doublement nécessaire, d'abord parce qu'il conserve davantage la chaleur du poisson et des garnitures, et enfin par ce fait qu'un joli réchaud, en donnant plus de relief au relevé, contribue évidemment à orner la table.

La garniture de ce relevé dressé sur plat, doit être peu volumineuse, mais distinguée ; elle peut être composée de quelques grosses quenelles de poisson, décorées, posées debout à distance, et alternées avec bouquets de laitances et queues d'écrevisses, de jolies têtes de champignons, bien blanches : la sauce doit être une financière maigre.

La carpe-royale peut recevoir tous les apprêts applicables aux autres espèces, mais braisée avec du vin blanc, à court mouillement, elle est excellente; en ce cas, quand le poisson est cuit, sa cuisson est passée, bien dégraissée, puis mêlée avec un peu de bonne sauce réduite; mais si on veut donner à ce relevé le luxe d'un mets recherché, il faut le servir avec une sauce périgueux, en lui mêlant, en dernier lieu, la cuisson du poisson, réduite en demi-glace.

La carpe-royale peut également être cuite au court-bouillon, et servie, soit avec une garniture à la matelote, soit avec une garniture normande; le point le plus essentiel consiste à la cuire avec les soins voulus. — Pour servir cette carpe, appuyée sur son ventre, il est nécessaire qu'elle soit grosse, et alors il convient d'en remplir le vide du corps avec une farce ferme qui, sans nuire à ses qualités, lui donne une forme plus facile à se maintenir d'aplomb sur le plat. Il est évident que la tête du poisson doit être d'abord bridée, afin que la cuisson n'en altère pas la forme,

## DESSIN 91. — ANGUILLE

Les anguilles vivent dans l'eau douce et l'eau salée; à des époques déterminées, elles descendent et remontent les fleuves aboutissant à la mer; l'espèce renferme de nombreuses variétés.

L'anguille est un poisson à robe lisse, visqueuse, sans écailles; bleuâtre ou verdâtre en dessus, claire en dessous; mais sa nuance varie; elle est plus claire ou plus foncée, selon que les eaux où ces poissons vivent, est bourbeuse ou à fond sableux.

Les anguilles sont communes dans toutes les contrées de l'Europe; en Russie, en Angleterre, en Allemagne, partout elles abondent.

L'Allemagne et la Russie en fournissent de grandes quantités et de très grosses; celles pesant de 4 à 5 kilogrammes ne sont pas rares. Les anguilles sont aussi très abondantes dans les étangs et les marais d'Italie, en communication avec la mer Adriatique : tout le monde connaît les anguilles de *Cumacchio.*

La chair d'anguille est de bon goût, blanche et ferme : mais huileuse et par ce fait, de difficile digestion. Autrefois, un relevé de grosse anguille était toujours bien accueilli, même dans un dîner recherché; aujourd'hui que les turbots, les truites, les saumons, les cabillauds peuvent être expédiés dans tous les grands centres, les anguilles ont perdu de leur importance : cela devait être. Cependant, ce poisson peut toujours être admis dans un dîner, où les relevés maigres sont nombreux, surtout si l'on sait en relever la valeur par de savants apprêts.

Les anguilles servies dans un dîner, comme relevé, doivent être associées à une sauce de haut goût, et entourées d'une abondante garniture, pouvant au besoin suppléer au poisson lui-même qui, par la nature de sa chair, peut ne pas se trouver du goût de tous les convives.

Les grosses anguilles, désossées et farcies, peuvent être servies entières, roulées en spirale; mais, même dans ces conditions, la sauce doit être relevée de ton, et la richesse des garnitures ne pas être négligée.

Un mets de l'ancienne école, toujours agréable quand il est servi à des amateurs de poisson, c'est l'anguille à la tartare; pour cet apprêt le poisson doit être gros et divisé en tronçons; ceux-ci sont cuits dans un bon fonds relevé par des aromates et du bon vin. Refroidis dans leur cuisson, ces tronçons sont ensuite trempés dans du beurre, panés et grillés à feu doux. Ainsi servi, avec une bonne sauce tartare, ce poisson est excellent, surtout pour les robustes estomacs.

Mais les anguilles ne sont pas seulement mangées chaudes; on prépare avec elles des galantines qui, servies comme pièces froides dans un souper, y tiennent toujours une place distinguée. C'est avec ces galantines qu'on compose les traditionnels bastions. Avec les anguilles on prépare aussi d'excellents pâtés froids.

Les moyennes et les petites anguilles sont souvent servies comme auxiliaire dans les matelotes. Les petites anguilles frites ne sont pas désagréables.

En somme, l'anguille, quoique déchue dans l'opinion des gourmets modernes, n'en est pas moins un poisson de valeur qui, dans certains cas, peut rendre en cuisine de notables services.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 30

Dessin 92. — LOTTE DU NORD.
Dessin 93. — ALOSE DES FLEUVES.
Dessin 94. — TANCHE COMMUNE.
Dessin 95. — PERCHE DES LACS SAUCE CREVETTES

## Dessin 92. — LOTTE DU NORD

La lotte est un poisson peu connu en France, mais très abondant dans les fleuves et les lacs de Russie et de Pologne ; elle l'est moins en Allemagne. Le corps de ce poisson, quand il est vivant, est effilé du côté de la queue, arrondi vers le haut du corps, en raison de la grosseur du foie que son ventre renferme. Sa robe est sans écailles, lisse, visqueuse comme celle des anguilles ; zébrée en jaune et noir, elle plait au regard.

La lotte n'est ni un poisson distingué, ni même un de ceux qu'on peut utiliser comme relevé ; en cuisine, il est à peine employé comme auxiliaire, dans quelques potages ou dans les matelotes. Mais ce qui, dans le nord de l'Europe, lui donne une valeur gastronomique très importante, c'est son foie ; les foies de lottes, en Pologne et en Russie, sont d'un volume remarquable, blancs, gras comme ceux des oies ou des canards engraissés ; ces foies sont d'une grande utilité en cuisine, car on les emploie journellement comme garniture de potage, de relevé, d'entrée ou de hors-d'œuvre.

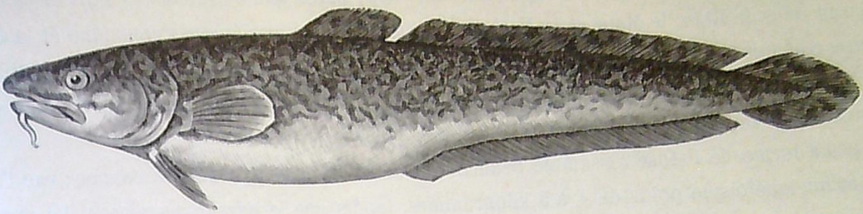
On comprend qu'à ce point de vue, la lotte puisse offrir quelque intérêt, soit aux cuisiniers, soit aux gastronomes ; c'est le motif qui m'a déterminé à en reproduire le dessin.

## Dessin 93. — ALOSE DES FLEUVES

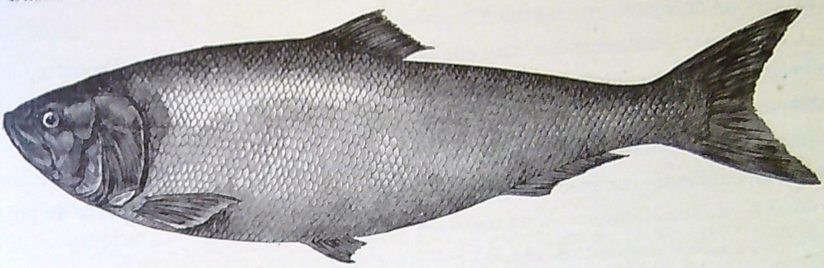
Grimod de la Reynière, le savant auteur de l'*Almanach des Gourmands*, avait trouvé pour faire l'apologie de l'alose une formule aussi spirituelle que simple : « L'alose, écrivait-il, est un poisson de mer qui remonte les rivières pour venir trouver les gourmets dont il est très estimé. »

L'alose existe dans l'Océan, la Méditerranée et la mer Caspienne ; elle existe aussi en Amérique ; elle est inconnue dans la Baltique. Ce poisson remonte les grands fleuves au printemps pour y frayer. En France, on pêche d'excellentes aloses dans le Rhône, la Loire, la Seine, la Somme, la Meuse ; celles de Loire et de Seine sont les plus estimées. On pêche ce poisson de la fin mars jusqu'à la fin de mai. Mais l'alose n'est vraiment excellente qu'au bout d'un certain temps qu'elle est sortie de la mer pour entrer dans les fleuves, où elle s'engraisse.

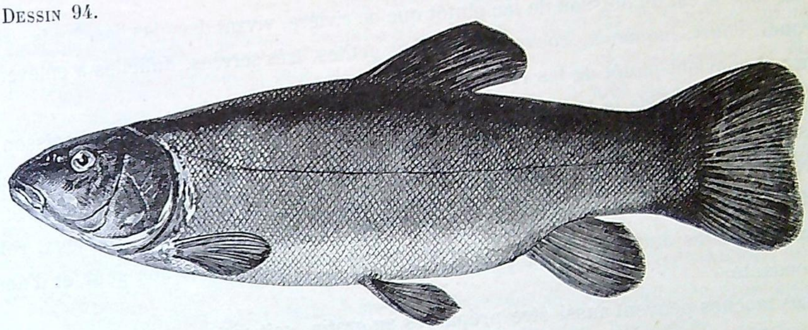
Dessin 92.



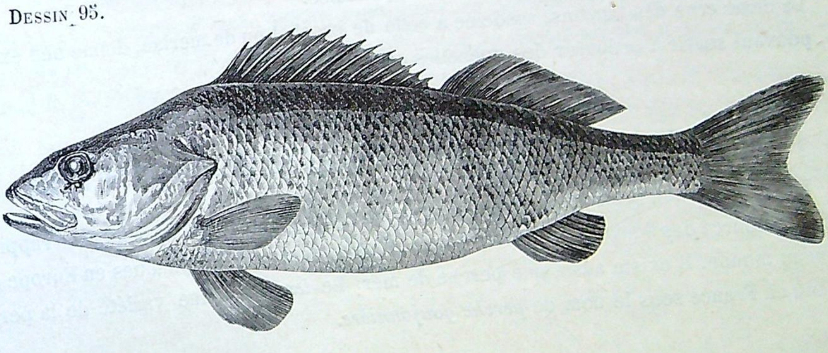
Dessin 93.



Dessin 94.



Dessin 95.



En Allemagne, on appelle ce poisson *maï-fisch*, parce que c'est dans le mois de mai qu'il apparaît dans le Rhin, le Main et le Necker; il en existe deux variétés: la commune et la feinte. L'alose commune est la plus estimée; bien des amateurs la préfèrent à des poissons plus distingués. Sa chair cuite est blanche et délicate; mais elle serait bien plus recherchée et plus estimée si elle n'avait pas le défaut d'être bourrée d'arêtes.

La forme de l'alose ressemble beaucoup à celle du hareng, moins le volume; car l'alose atteint quelquefois le poids de 4 à 5 kilogrammes, tandis que le hareng reste petit. Le corps de l'alose est comprimé, légèrement arqué, sa tête est petite; les écailles sont larges et dures. Sa robe est argentée, mate, tournant au nacre, mais à reflets verdâtres ou rouges. Son dos est vert brun, le dessous du ventre est tranchant.

L'alose est très bonne grillée, mais elle est excellente aussi braisée au vin, à court mouillement, servie avec une sauce matelote ou une sauce génoise. Si l'on veut faire griller l'alose, elle doit être préalablement ciselée; on la sert alors avec du beurre à la maître-d'hôtel, et quelquefois avec une garniture d'oseille: celle-ci doit être servie séparément. Si l'alose est braisée ou cuite au court-bouillon, on peut l'entourer avec une garniture quelconque, applicable aux relevés de poisson.

## Dessin 94. — TANCHE COMMUNE

La tanche est un poisson de lac plutôt que de rivière, vivant dans les bas-fonds; son corps est arrondi, court, limoneux, couvert d'écailles, petites, très serrées, difficiles à enlever avec le couteau: il convient plutôt de les râper ou les échauder.

La chair cuite de la tanche est ferme, nourrissante, de bon goût, si le poisson a vécu dans les grandes eaux. Néanmoins, ce poisson ne peut être admis dans le cadre d'un dîner recherché; j'en ai reproduit le dessin simplement à titre de variété et non de distinction particulière.

Les grosses tanches peuvent être braisées au vin ou dans un fonds onctueux, relevé par des aromates; elles doivent être servies accompagnées d'une sauce de bon goût, et d'une garniture abondante.

Les tanches peuvent aussi être préparées au gratin, soit entières, soit en filets.

Les filets de tanche, levés à cru, peuvent être frits ou pochés au beurre. Simplement bouillis et refroidis, ils peuvent être servis en mayonnaise.

La chair crue des tanches, associée à celle de brochet ou de merlan, donne une excellente farce, pouvant servir à préparer des quenelles ou des boudins.

## Dessin 95. — PERCHE DES LACS, SAUCE CREVETTES

La perche est un poisson d'eau douce, fuyant même les approches de la mer, se rapprochant plutôt de la source des fleuves; l'espèce renferme plusieurs variétés, répandues en Europe et dans le nouveau monde. Il existe aussi une perche de mer. Le *ierchi* est une variété de la perche; il est connu en France sous le nom de *perche goujonnière*.

La perche d'eau douce n'atteint pas de grandes dimensions; les plus grosses pèsent de 2 à 3 kilogrammes; on ne peut donc servir ce relevé qu'à un petit nombre de convives, à moins qu'il ne se compose de plusieurs perches.

La perche d'eau douce est caractérisée par un corps de forme oblongue, légèrement comprimé, rétréci aux deux extrémités, un museau terminé en pointe, une queue presque cylindrique. Les chairs sont fermes au toucher. Sa robe est très jolie, son dos vert bronzé est traversé par des bandes plus foncées, qui descendent jusque vers le milieu du corps, en fuyant et se fondant. Le dessous du corps est d'un blanc mat. La perche est belle à voir au sortir de l'eau ; sa robe est alors éblouissante, toute dorée, et les nageoires rouges, entremêlées de rayons blancs et jaunes, en relèvent l'éclat.

La chair cuite de la perche est une des plus saines qu'on puisse manger : blanche, ferme et tout à la fois délicate; elle peut plaire à tous les goûts, et convient à tous les tempéraments.

Les meilleures perches sont celles qui vivent dans les grands fleuves dont les eaux sont rapides; celles pêchées dans la Seine, la Loire et le Rhin sont les plus renommées sur le continent; celles pêchées dans les étangs sont défectueuses. Si la perche n'est pas un poisson des plus distingués, on peut dire qu'il est généralement estimé, surtout quand il est de grosseur convenable.

La perche peut subir différents apprêts; elle peut être cuite au court-bouillon, à l'eau-de-sel, au vin blanc, au gratin, et enfin elle peut être grillée; les petites perches sont excellentes frites. Les perches bouillies à l'eau-de-sel ou au court-bouillon, peuvent être servies avec une sauce au beurre d'anchois.

Les Hollandais, grands amateurs de poisson, et riches en produits, font cependant un grand cas des perches; ils les servent le plus souvent à la *Waterfisch*, c'est-à-dire qu'ils les cuisent à court mouillement avec de l'eau, du vin blanc et des légumes émincés en julienne ; cet apprêt n'est pas sans mérite; il est décrit dans la *Cuisine de tous les pays.*

La perche, servie avec une sauce aux crevettes, doit être cuite dans un court-bouillon au vin blanc ; elle peut être servie avec une garniture composée de laitances, d'huîtres et de champignons, ou même avec une sauce aux crevettes.

Le lac du Bourget qui fournit de si bons petits lavarets, fournit également en grande quantité de petites perches (percherettes) dans le genre des goujons, un peu plus grosses qui sont vraiment excellentes à manger frites, si elles sont de première fraîcheur.

Dans les grands fleuves du nord, à partir de Kœnigsberg jusqu'en Russie, on pêche en abondance des goujons-perches, auxquels on donne le nom de *zerchiz;* ce sont des poissons avec lesquels on prépare d'excellents consommés et qu'en Russie on fait en outre entrer dans la confection de différents potages.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 31

Dessin 96. — TRUITE ARGENTÉE.
Dessin 97. — BROCHET DU RHIN.
Dessin 98. — GRAND ESTURGEON.
Dessin 99. — FÉRA DU LAC DE GENÈVE.

## Dessin 96. — TRUITE ARGENTÉE

Quelle qu'en soit l'espèce, la truite est, dans toutes les contrées, un poisson de premier choix, recherché et estimé ; en fait, c'est un des meilleurs ; sa chair cuite est nourrissante et de bon goût ; elle renferme peu d'arêtes ; ces qualités réunies lui donnent évidemment une plus grande valeur. Au point de vue gastronomique, cette chair est une des plus précieuses ; car, en raison de sa délicatesse, on peut en manger souvent sans s'en fatiguer et, par son extrême légèreté, tous les estomacs la supportent sans fatigue.

L'espèce truite dérive évidemment de la famille des saumons ; elle en a d'ailleurs le type, la forme et l'aspect : la conformation des nageoires est identique. La truite diffère cependant du saumon par la tête, qui est plus grosse, plus lourde, et par ce fait, sans expression. Elle en diffère aussi par sa robe, dont les taches sont rouges ou noires, souvent des deux nuances, et quelquefois entourées d'une auréole.

Il existe plusieurs variétés de truites, dont je me propose de reproduire plus loin le dessin des plus remarquables. Celle que la gravure représente a été dessinée d'après nature sur un sujet provenant du lac de Constance : c'est la truite-argentée ; cette variété est très estimée dans le pays. Sa robe est bleuâtre sur le dos, argentée sur les côtés et en dessous ; elle est tachetée de point gris, irréguliers ; les écailles sont petites, fines, adhérentes.

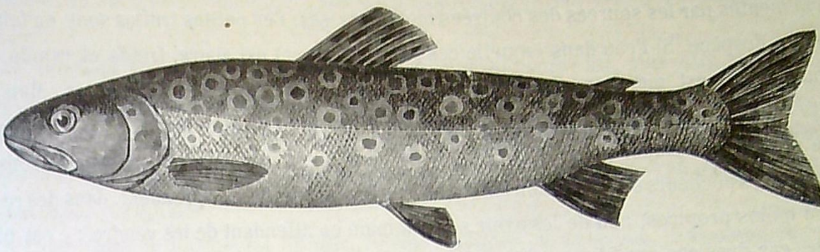
Dans son état normal la chair cuite de la truite argentée est rosée ; à l'époque du frai, elle devient blanchâtre et sèche.

La truite-argentée devient grosse ; celles pesant 5 kilogrammes ne sont pas rares ; mais les meilleures sont celles qui pèsent de 2 à 3 kilogrammes.

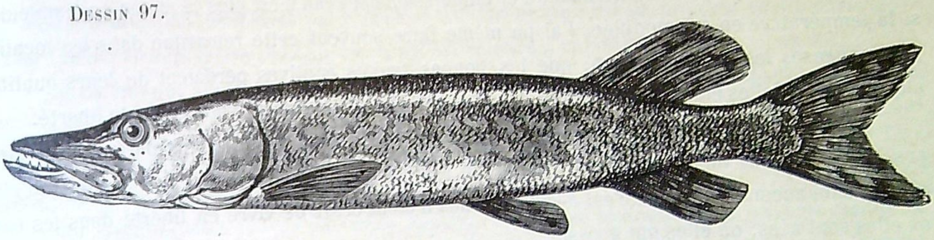
Une grosse truite-argentée peut être cuite entière, au court-bouillon ou à l'eau-de-sel : le court-bouillon est préférable. Dans le premier cas, elles peut être servie, entourée d'une garniture variée, et accompagnée d'une sauce brune, réduite, succulente. Dans le second, elle est simplement entourée de feuilles fraîches de persil, et accompagnée d'une sauce blonde : hollandaise, sauce au persil ou aux huîtres. Elle peut néanmoins être cuite en tranches comme les saumons. Les truites de moyenne grosseur sont souvent servies en filets.

Quel que soit l'apprêt destiné aux truites, la première condition c'est de les avoir fraîches, vivantes ou tout au moins tuées depuis peu ; les chairs restent alors très fermes, tandis que si le poisson a perdu sa première fraîcheur, elles deviennent molles et perdent beaucoup de leurs qualités. Les gros saumons peuvent supporter une certaine mortification, puisqu'on les transporte souvent à de grandes distances, sans cependant que leur chair en souffre démesurément, mais il n'en est pas tout à fait de même de celle de la truite qui supporte mal le transport, et ne se mortifie qu'à son grand détriment.

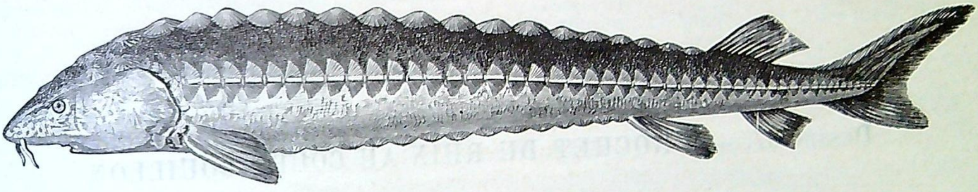
Dessin 96.



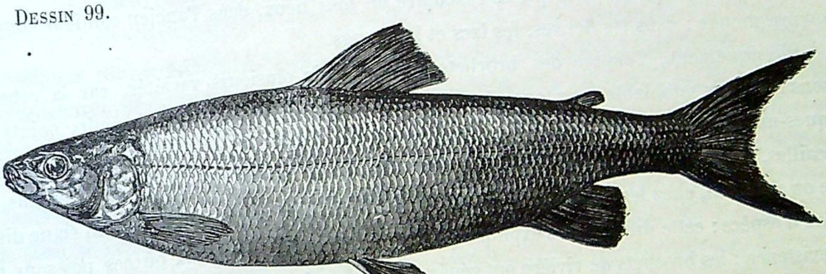
Dessin 97.



Dessin 98.



Dessin 99.



Aux yeux des vrais amateurs de truites, les plus grasses ne sont pas les meilleures ; ils leur préfèrent les plus petites, c'est-à-dire les *truites noires de ruisseau*, celles vivant dans les petits cours d'eau alimentés par les sources des contrées montagneuses. Ces petites truites sont, en fait, le type parfait de l'espèce. Si l'eau dans laquelle ces poissons vivent est claire, froide et rapide, si le lit du cours d'eau est pierreux, ils acquièrent des qualités vraiment remarquables. Mais c'est à condition qu'ils seront tués, cuits aussitôt pris, et mangés aussitôt cuits : là est l'obstacle, car ce cas se présente rarement pour les amateurs qui ne pêchent pas eux-mêmes ces poissons, par la raison que les pêcheurs de profession les entassent, à mesure qu'ils les prennent, dans des réservoirs plus ou moins propices, afin de les avoir sous la main en attendant de les vendre : c'est bien là le danger, car dans ces conditions, alors même que l'eau est courante et pure, la truite capturée, privée de ses courses continuelles et rapides, privée aussi d'une nourriture de son choix, dépérit promptement et perd en partie les qualités essentielles de ses chairs : vingt-quatre heures de captivité suffisent pour la rendre malade et languissante si l'eau n'est plus la même ou simplement si la température en est modifiée. J'ai pu même faire souvent cette remarque dans les localités poissonneuses les plus en renom, que les bonnes truites captives perdaient de leurs qualités, alors même qu'elles étaient entretenues dans les eaux où elles avaient vécu en toute liberté.

Ainsi donc, pour manger les petites truites de ruisseau à l'état le plus parfait, il ne suffit pas qu'elles soient tuées au moment même de les cuire ; il faut encore, il faut surtout qu'elles n'aient subi aucune captivité, c'est-à-dire qu'elles n'aient cessé de vivre en liberté dans les eaux où elles sont nées, où elles ont grossi.

## Dessin 97. — BROCHET DU RHIN AU COURT-BOUILLON

Le brochet est un poisson qui se rencontre en tous lieux, dans l'ancien contient comme dans le nouveau monde ; dans les fleuves, les lacs et les étangs.

Physiquement, l'espèce des brochets semble offrir plusieurs variétés, car la robe de ces poissons n'est pas semblable pour tous ; les uns l'ont zébrée, les autres tigrée de petits points jaunes ; quelques-uns l'ont unie, c'est-à-dire sans autre ornement que celui formé par les divisions régulières des écailles. La nuance de la robe est aussi très souvent de teinte différente ; chez les uns, elle est dorée ou argentée, chez les autres verdâtre ou brune ; mais ce n'est pas là, en fait, un signe distinct de race ou d'espèce ; cette différence s'explique plutôt par la qualité des eaux où ces poissons trouvent leur existence : les brochets de rivière ont généralement la robe de teinte claire, ce sont les meilleurs,

Le corps du brochet est de forme comprimée; sa tête est grosse et large, légèrement aplatie; le museau a la forme d'un bec d'oie; sa robe est couverte de petites écailles, fines, serrées, difficiles à enlever.

Les brochets vivant dans les grands fleuves sont toujours les plus recherchés, les plus estimables : ceux qu'on pêche dans la Seine, dans la Loire, dans le Danube et le Rhin, sont réputés les meilleurs de notre continent. Les gros brochets pesant de 12 à 15 kilogrammes ne sont pas ceux dont la chair est plus délicate, parce qu'ils sont généralement vieux; ceux pesant de 5 à 6 kilogrammes sont certainement préférables.

La chair cuite du brochet est blanche, ferme, feuilletée, de bon goût; seulement, elle a ceci de désagréable, qu'elle est bourrée de petites arêtes; ce défaut lui nuit évidemment aux yeux de beaucoup de monde; mais, en ce qui concerne la chair des gros brochets, cet inconvénient s'amoindrit, car les arêtes étant plus distinctes, elles sont par le fait plus faciles à éviter.

Le brochet, quoique n'étant pas considéré comme un poisson de premier choix, peut cependant être admis comme relevé dans un dîner, s'il est entouré d'une belle garniture.

S'il est vrai que les poissons de premier ordre, tels que : turbot, saumon, truite, peuvent se passer de garniture et être servis dans leur riche simplicité; il n'en est pas tout à fait de même des poissons d'espèce secondaire; ceux-ci, au contraire, exigent un abondant entourage pouvant leur donner plus de relief, et offrir en même temps plus de choix aux convives.

Pour qu'un brochet soit de plus belle apparence, et pour le dresser avec plus de facilité, il faut, avant de le cuire, emplir le vide du ventre avec une farce ferme; le brider, le fixer sur la grille d'une poissonnière, en l'appuyant sur son ventre. C'est dans ces conditions qu'on le cuit dans un court-bouillon au vin blanc. Toutes les garnitures applicables aux relevés de poisson conviennent à un gros brochet, il suffit qu'elles soient abondantes.

La chair crue du brochet peut recevoir différents apprêts; on peut en tirer des filets, des grenadins, des paupiettes, et enfin des farces; les farces préparées avec la chair de brochet mêlée à celle de merlan, sont très délicates.

## Dessin 98. — GRAND ESTURGEON DU NORD

L'esturgeon est un poisson de mer à peu près répandu dans tout l'univers; il a les mêmes habitudes du saumon : il vit dans la mer, et remonte les grands fleuves. Ce poisson se trouve en abondance dans la mer du Nord, dans la Baltique, la mer Noire et la mer Caspienne; il est plus rare dans la Méditerranée. Il s'en pêche cependant de grands dans le Pô et de petits dans le Tibre; ces derniers, auxquels les Romains ont donné le nom de *porcelleti*, sont de qualité supérieure, très recherchés par les Russes. C'est au printemps que les esturgeons quittent la mer pour remonter les grands fleuves; c'est aussi à cette époque où on les pêche en grande quantité.

L'esturgeon est de forme très allongée, son corps offre cette particularité d'être sans écailles,

mais couvert, sur le haut et sur les côtés, d'une rangée de plaques osseuses, formant une espèce de cuirasse. L'esturgeon a, comme le sterlet, sa bouche au-dessous du museau, mais une bouche sans mâchoire, sans dents, ayant une certaine analogie avec celle de la lamproie : le museau porte plusieurs barbillons.

De même que toutes les races des habitants de la mer, cette espèce comprend plusieurs variétés : le grand et le petit esturgeon. Le grand esturgeon se distingue par sa forme allongée et son museau pointu. Le petit esturgeon a la tête coupée en équerre, son corps est plus court, plus ramassé ; j'en donnerai un dessin dans la deuxième partie de ce livre.

Le grand esturgeon est celui que les Russes appellent le *porc des rivières*. Ce poisson est une véritable providence pour les contrées où il se trouve en abondance ; car, de même que le porc commun, tout en lui peut être utilisé : avec la peau on fait du cuir, avec la vésicule natatoire on tire la colle de poisson ; du nerf central tenant lieu d'arête principale, on tire le *vésiga ;* de sa graisse on tire de l'huile ; avec ses œufs on prépare le *caviar ;* enfin on sale ses chairs pour les manger : il n'existe pas un autre poisson plus productif, plus utilisable que celui-là.

En Russie, le grand esturgeon atteint parfois des proportions gigantesques ; il n'est pas rare d'en voir qui pèsent 50 et même 80 kilogrammes. Les plus recherchés par les pêcheurs sont ceux qui ont beaucoup d'œufs dans le corps, car ce sont ces œufs qu'on transforme en caviar : le caviar est désormais un mets acquis à la gastronomie européenne : il a pénétré dans tous les grands centres.

Le sujet que le dessin représente appartient à l'espèce des grands esturgeons ; mais il était jeune, et par conséquent n'avait pas atteint son développement normal ; il avait été pêché dans la mer du Nord (*Nord-See*), à l'embouchure de l'Elbe. Il pesait 12 kilogrammes.

Les dimensions de ces poissons ne permettant pas de les servir entiers, ils doivent être divisés par tronçons, et, ceux-ci, braisés, cuits au court-bouillon ou au four. L'esturgeon braisé peut être entouré avec une garniture quelconque ; en tout cas, il doit être accompagné d'une bonne sauce, réduite avec du vin.

## DESSIN 99. — FÉRA DU LAC DE GENÈVE

La féra est une variété du lavaret, si ce n'est lui-même ; en tout cas, elle n'en diffère pas sensiblement ; sa forme est la même ou à peu près, sa tête est verdâtre en dessus, laissant voir en transparence, sur les côtés, des parties nacrées. Sa robe est argentée en dessous, bleuâtre et violette sur le haut, mais pâle : ses écailles sont petites.

On pêche la féra dans les lacs de Genève et de Lucerne, c'est dans le premier où elle est plus abondante et plus estimée.

La chair cuite de ce poisson est blanche, délicate, sans arêtes ; elle est d'un goût excellent. La féra peut être cuite dans un court-bouillon au vin-blanc, ou grillée.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 32

Dessin 100. — OMBRE-CHEVALIER.
Dessin 101. — OMBRE-COMMUN.
Dessin 102. — RENKE DE BAVIÈRE.
Dessin 103. — ASCH DES FLEUVES.

## Dessin 100. — OMBRE-CHEVALIER

L'ombre-chevalier est une variété de la truite. On pêche ce poisson en France dans le lac Pavin (Puy-de-Dôme) ; on le pêche aussi en Bavière, en Angleterre; il existe dans le lac Bourget en Savoie, dans le lac Paladu, près Crémone, en Suisse et dans le lac Malvin, en Irlande. En Bavière, il est connu sous le nom de *Seibling*, en Angleterre sous celui de *Grayling*, de *Charr*, de *rouge-queue*. Je n'ai pu me procurer une photographie du Charr, mais je produirai dans la deuxième partie de ce livre, un spécimen du seibling. Le charr d'Écosse reste petit.

L'ombre-chevalier, par sa forme, ressemble beaucoup à la truite, mais sa robe n'est pas la même; de septembre à janvier, elle devient étincelante, et revêt les plus belles couleurs; les disques noirs dont elle est tachetée, sont bordés d'un cercle blanc et rose ; le dessus est brun, le ventre est orange vif; la nageoire dorsale et celle de la queue sont bleues à leur base, jaunes sur les bouts. Les pectorales et les ventrales sont d'un beau rouge, nuancées de jaune à leurs extrémités et bordées d'un rayon blanc; l'effet est admirable ! Il n'existe, dans les eaux de notre continent, aucun autre gros poisson aussi merveilleusement doté par la nature.

Mais l'ombre-chevalier n'est pas seulement le plus beau des poissons, il est aussi un des meilleurs : sa chair cuite est tendre, grasse, d'une délicatesse grande ; d'autant plus estimée, que l'espèce est rare, peu multipliée, et qu'on ne pêche ce poisson qu'à une certaine époque de l'année.

On cuit l'ombre-chevalier au court-bouillon au vin blanc, après l'avoir arrosé le dos avec du vinaigre bouillant; on obtient ainsi le haut du corps d'un beau bleu, tandis que le ventre reste rouge. Ce poisson ne doit pas être écaillé. Les gros poissons sont ordinairement tués par les pêcheurs aussitôt qu'ils les ont pris; mais, chose remarquable, plus ils sont volumineux, plus ils exigent de ne pas être cuits trop frais; car, en ce cas, leur chair est coriace; elle est plus tendre et meilleure après quelques heures de mortification. Il en est de même des gros seiblings.

On sert ordinairement l'ombre-chevalier avec une bonne sauce hollandaise ; on peut cependant remplacer celle-ci par une sauce aux huîtres, aux crevettes ou aux écrevisses, mais aucune sauce succulente.

Les petits ombre-chevaliers peuvent être grillés ou frits.

On sert ordinairement l'ombre-chevalier avec une bonne sauce hollandaise; on peut cependant remplacer celle-ci par une sauce aux huîtres, aux crevettes ou aux écrevisses, mais aucune sauce succulente. — Les petits ombre-chevaliers peuvent être grillés ou frits.

(1) Les ombre-chevaliers du lac du Bourget sont d'espèce secondaire détériorée sous l'influence des eaux minérales se déversant dans le lac.

## DESSIN 101. — OMBRE-COMMUN DES LACS ET DES FLEUVES SAUCE A LA ROYALE

L'ombre-commun existe à peu près dans toutes les contrées de l'Europe: en France, en Italie, en Allemagne, en Angleterre; mais ceux que fournit la Suisse sont préférables : ils sont plus gros; ceux de Bavière dépassent rarement le poids de 2 kilogrammes et demi. Ce poisson se plaît dans les rivières pierreuses, de même que dans les grands lacs alimentés par des sources dont les eaux sont pures; chose remarquable, en sortant de l'eau, ces poissons exhalent une légère odeur, entre la violette et le thym.

L'ombre-commun est un poisson de forme allongée, légèrement trapu sur l'avant-corps, coupé en pointe sur l'arrière. Sa tête est petite, nacrée; son museau pointu. Sa ligne latérale est peu prononcée, droite, coupant le corps sur le milieu. Sa robe est rougeâtre sur les flancs, verdâtre sur le dos, dorée en dessous. L'avant-corps est tacheté de points noirs, informes. Ses écailles serrées forment une cuirasse épaisse au corps du poisson; elles sont distribuées en lignes droites comme celles du mulet. Sa nageoire dorsale est très développée, verdâtre à la base, mêlée de rouge sur le haut, légèrement tachetée; les ventrales sont rougeâtres. Ce poisson vit dans les fleuves et les lacs; dans quelques contrées, on le pêche aussi à l'embouchure des fleuves qui se jettent dans la mer.

Par sa forme, l'ombre-commun se rapproche de la féra; dans les eaux de la Suisse où ce poisson abonde, on rencontre une variété remarquable et très estimée : l'*ombre-écaille*.

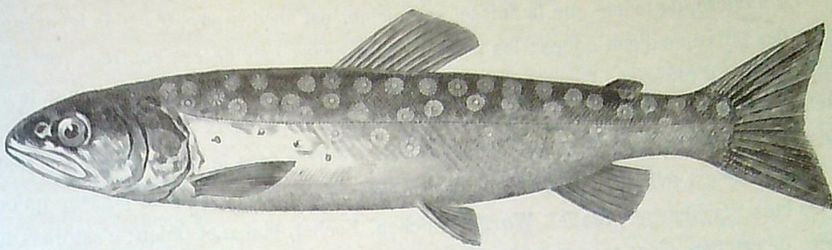
La chair cuite de l'ombre-commun est blanche, ferme, quand le poisson est frais; mais comme tous les poissons d'eau douce, celui-ci se détériore rapidement, aussitôt qu'il est tué. Par sa nature, par son goût, la chair cuite de l'ombre-commun se rapproche de celle du mulet. Ce poisson peut être servi grillé; mais fariné et cuit au beurre, il est excellent.

Pour préparer l'ombre-commun à la royale, il convient d'emplir le vide du corps avec une farce commune de poisson, ou même simplement une farce au pain. La méthode de farcir les gros poissons qu'on doit servir pour relevé est une simple mesure de précaution pour en faciliter le dressage, lui donner plus d'apparence, et le maintenir d'aplomb quand il est cuit, surtout alors qu'il doit être dressé sur son ventre. En tout autre cas, la farce n'est pas nécessaire.

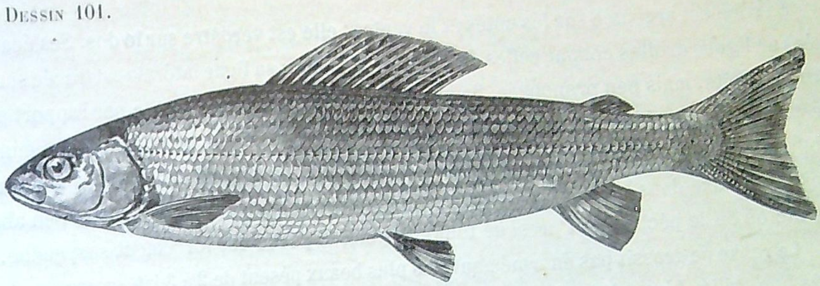
Dans ces conditions, le poisson est fixé debout, en le maintenant avec de la ficelle, sur la grille de la poissonnière; il est ensuite placé dans celle-ci, et mouillé à hauteur avec un bon court-bouillon au vin blanc, à peu près refroidi. La cuisson s'opère d'après la même méthode que celle des saumons; c'est-à-dire qu'on amène le liquide à l'ébullition, et qu'on finit de cuire le poisson sur le côté du feu, en maintenant le court-bouillon frémissant.

Le poisson est représenté par le dessin, dressé sur son ventre et sur un plat nu; celui-ci posé sur un réchaud. Toutefois qu'il n'y a aucun inconvénient pour que le poisson soit ainsi dressé, c'est la méthode qu'il faut préférer; le relevé est alors plus apparent, et facilite le dressage des garnitures sur ses côtés; si cependant on éprouvait quelque difficulté à le maintenir solidement, il faudrait le caler à l'aide de croûtons de pain, frits, collés des deux côtés du poisson.

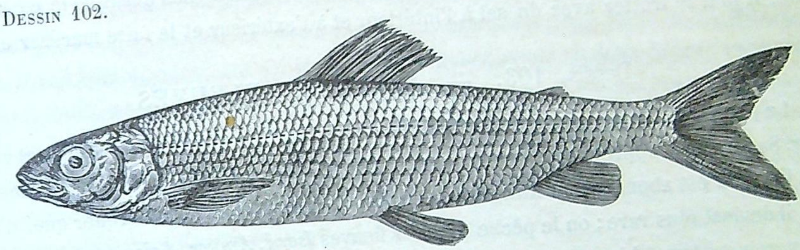
Dessin 100.



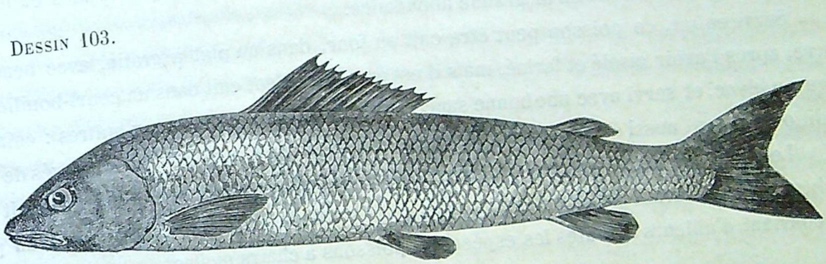
Dessin 101.



Dessin 102.



Dessin 103.



## Dessin 102. — RENKE DE BAVIÈRE

La Bavière, de même que la Suisse, sa voisine, est un des pays les plus favorisés sous le rapport des poissons d'eau douce ; les fleuves et les beaux lacs de ces contrées renferment une grande quantité d'espèces différentes, toutes d'excellente qualité. La truite, le seibling, le houchen, le asch et le renke fournissent un contingent d'autant plus précieux pour la cuisine que, toutes ces espèces, par leurs qualités respectives, peuvent entrer dans le cadre d'un diner recherché.

Le renke est évidemment de la même famille que le lavaret; c'est un poisson qu'on pêche dans les lacs Starnberger, Staffel, Worth, Walchen, Kochel, Boden et Ohien ; c'est dans les deux derniers de ces lacs où se trouvent les plus gros. Le corps du renke est allongé. Quand le poisson est petit, son corps est correct; mais en grossissant, il se forme une espèce de bosse sur le haut, à la jonction de la tête avec le corps.

Sa robe est argentée sur les côtés et le ventre ; elle est verdâtre sur le dos. Ses écailles sont rangées en lignes droites comme celles de l'ombre-commun ; sa ligne latérale est tracée sur le milieu du corps, droite, mais peu prononcée. Sa nageoire dorsale est mince, petite par rapport au corps ; elle est coupée en pointe. En sortant de l'eau, ce poisson, de même que l'ombre-commun, exhale une odeur agréable. Sa chair cuite est blanche, délicate, d'un goût fin. C'est en été surtout que le renke se trouve dans les meilleures conditions pour être mangé. En hiver, il est peu abondant : car le lac où on le pêche étant presque toujours gelé, la pêche est forcément suspendue.

Le renke ne grossit pas énormément ; les plus beaux pèsent de 2 à 3 kilogrammes. Ce poisson est très bon grillé. L'apprêt le plus usité à Munich consiste à ciseler le poisson, le fariner et le faire cuire dans une poêle longue ou un plafond mince, avec du beurre, à feu modéré. Dans ces conditions, il est excellent à manger avec une simple maître-d'hôtel. Mais avant de le cuire, quand il est vidé, il faut le frotter avec du sel à l'intérieur et à l'extérieur et le faire macérer une heure.

## Dessin 103. — ASCH DES FLEUVES

La photographie de ce poisson m'a été expédiée de Vienne par mon collègue et ami Victor Bruder. Sa forme se rapproche beaucoup de celle de l'ombre-commun : en fait, c'est le même poisson.

Le asch est abondant en Autriche et en Bavière ; mais il est à remarquer que, d'année en année, il devient plus rare ; on le pêche dans les fleuves *Isard*, *Amyer*, *Leisach*, *Salzach* et *Achen*. Les Bavarois mangent bien ce poisson, mais ils en font moins de cas que les Autrichiens ; cette différence peut s'expliquer par le grand choix d'espèces supérieures que les lacs et les fleuves de ces contrées produisent en si grande abondance.

Servi entier, ce poisson peut être cuit au four, dans un plat à gratin, avec beaucoup de beurre, après l'avoir ciselé et fariné, mais il est aussi excellent cuit dans un court-bouillon simple ou au vin blanc, et servi avec une bonne sauce hollandaise ou une sauce aux huîtres : cuit dans ces conditions, il peut aussi être entouré avec une garniture variée, applicable aux relevés de poisson.

Le asch doit être cuit dans son premier état de fraîcheur : en Allemagne on le fait macérer une heure au sel, avant de le cuire ; je crois cette méthode profitable aux qualités du poisson ; elle convient d'ailleurs à toutes les espèces de poissons à chairs molles.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 33

Dessin 104. — SAUMON D'EUROPE.
Dessin 105. — SAUMON ROUGE DU RHIN.
Dessin 106. — SAUMON BÉCARD DU NORD.
Dessin 107. — HOUCHEN DU DANUBE.

## Dessin 104. — SAUMON D'EUROPE

Parmi les poissons distingués, le saumon est un de ceux possédant des qualités très appréciables.

Le saumon est, par le fait, un poisson d'eau douce, puisqu'il naît dans les fleuves ; cependant il habite la plupart du temps les eaux salées ; c'est dans la mer qu'il croît ; mais à des époques déterminées, il remonte les grands fleuves aboutissant à la mer, et ce n'est que quand il a séjourné quelque temps dans l'eau douce, qu'il se trouve dans son plus parfait état. Mais après le frai, il dépérit sensiblement, et rentre dans les eaux profondes de la mer pour s'y reconforter.

Dans tous les pays, sur les tables les plus aristocratiques, un beau saumon frais, à chair ferme et rosée, constitue un relevé des plus importants, toujours bien accueilli des gourmets.

Au point de vue de la gastronomie le saumon est un véritable trésor : frais, fumé, salé, il est estimable : qu'il soit bouilli, braisé, frit ou grillé, il est toujours excellent. Mais le saumon n'existe pas en tous lieux, toutes les eaux ne lui sont pas également favorables ; il est des mers et des fleuves qu'il n'aborde jamais. C'est dans le Nord de l'Europe qu'il est le plus abondant : l'Océan, la mer du Nord et la Baltique, les côtes de l'Écosse, semblent lui convenir mieux que la Méditerranée et l'Adriatique où il n'entre pas : de Malaga à Constantinople je n'en ai jamais vu de frais sur les marchés ; cependant il existe dans la mer Caspienne. En Angleterre, en Amérique, en France, en Hollande, en Allemagne, en Russie, en Norwège, partout il abonde : en Europe, la Norwège et la Russie sont probablement les pays où il s'en pêche le plus.

De même que le lavaret, le saumon est le type du genre, mais on compte plusieurs variétés, dont les plus apparentes sont le saumon argenté, le bécard, le houchen et le saumon rouge du Rhin.

Les caractères extérieurs du saumon, excepté pour quelques variétés spéciales, sont à peu près les mêmes : corps allongé, tête plus ou moins forte, plus ou moins modelée, mais petite par rapport aux dimensions du corps. Sa robe est bleue d'acier sur le dos, plus ou moins foncée, mais toujours argentée sur les côtés et le dessous ; elle est souvent tachetée de points noirs, irréguliers et variables. Dans son ensemble, le corps d'un gros saumon est magnifique, correct, élancé, respirant la force et l'agilité.

Chose remarquable dans l'espèce, c'est que ce poisson, bien qu'opérant plusieurs fois dans l'année le voyage des fleuves à la mer, revient cependant invariablement dans les eaux où il est né. C'est par ce fait, que les saumons d'Écosse sont toujours saumons d'Écosse, et que ceux de la Loire, de l'Elbe et du Rhin, restent les mêmes, sans se confondre avec les saumons d'une autre origine, provenant d'une autre contrée. Il doit sans doute y avoir maints sujets égarés, mais la masse, le plus grand nombre, parait rester fidèle aux habitudes qui sont dans sa nature.

Il m'a été affirmé que, dans les eaux de la Guyenne, on rencontrait trois variétés de saumon d'une conformation toute particulière : les uns ayant la robe bleuâtre avec des bosses sur le dos, d'autres l'ayant toute blanche, d'autres enfin zébrée comme celle des maquereaux.

En Écosse, les saumons les plus estimés sont ceux qu'on pêche dans le *Tweed ;* et en Angleterre, ceux de *Christchurch*, dans le comté de *Hants*, près Southampton. Mais ceux d'Irlande sont aussi bien bons.

Depuis quelques années le saumon est devenu en Angleterre plus abondant que jamais, car avec le concours de la pisciculture, il a été introduit et propagé dans un grand nombre de rivières où il n'avait jamais existé. Mais à côté des soins intelligents que les Anglais déploient pour multiplier l'espèce, il faut aussi tenir compte de la prévoyance avec laquelle ils veillent à leur conservation. C'est ainsi que la pêche de ce poisson est sévèrement défendue du mois de mars à octobre, tandis qu'ailleurs on le pêche en toute saison.

Le saumon d'Écosse est de qualité supérieure ; sa chair cuite est ferme, de belle couleur, d'un goût recherché, pouvant en quelque sorte soutenir la comparaison avec celle des saumons du Rhin.

## Dessin 105. — SAUMON ROUGE DU RHIN

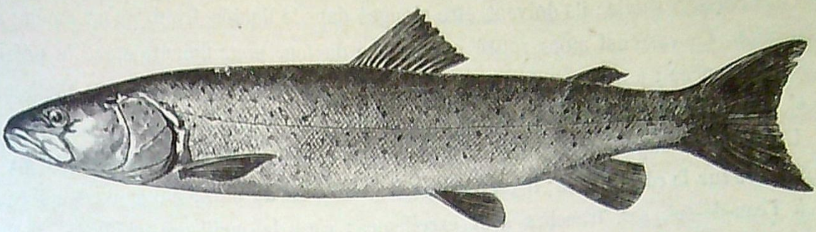
En gastronomie, le saumon du Rhin est premier dans son espèce ; ceux qu'on pêche en Écosse et dans la Loire en France, ceux même pêchés dans l'Elbe, ne possèdent pas des qualités si prononcées, si distinctes. Il faut sans doute attribuer cette supériorité de l'espèce à l'influence des eaux de ce grand fleuve. Le meilleur saumon du Rhin est celui qu'on appelle *saumon d'hiver ;* on le pêche de novembre à la fin mars ; après cette époque, il devient plus rare, et comme il commence à frayer ou à féconder le frai, sa chair perd beaucoup de ses qualités.

Chose remarquable cependant, on pêche au mois d'avril des saumons de l'Elbe, dont les chairs cuites sont excellentes, fermes, presque aussi rouges que celles du saumon du Rhin : c'est la meilleure époque pour les saumons qui remontent ce fleuve.

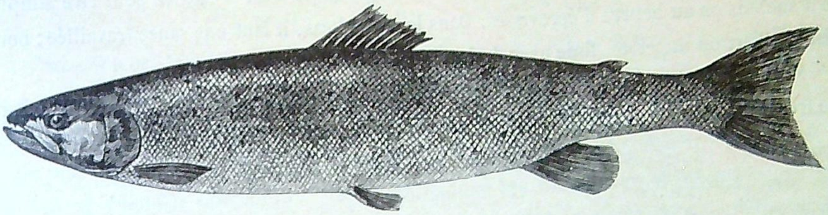
La forme du saumon rouge du Rhin ne diffère pas essentiellement de l'espèce ; cependant. en Allemagne, on peut toujours distinguer à la vue un saumon pêché dans les eaux du grand fleuve, de ceux pêchés ailleurs. Son corps est plus arrondi, plus ferme au toucher ; sa robe est plus brillante, elle est bleuâtre en dessus, argentée au-dessous. Sa tête est petite, son museau pointu ; mais sa chair cuite est sans comparaison avec celle des saumons pêchés dans l'Elbe ou dans les fleuves aboutissant à la Baltique.

Ce poisson, cuit avec les soins voulus, dans son état de fraîcheur primitive, est toujours d'une grande délicatesse ; sa chair est rosée, appétissante, quelquefois un peu grasse ; mais en somme toujours estimable.

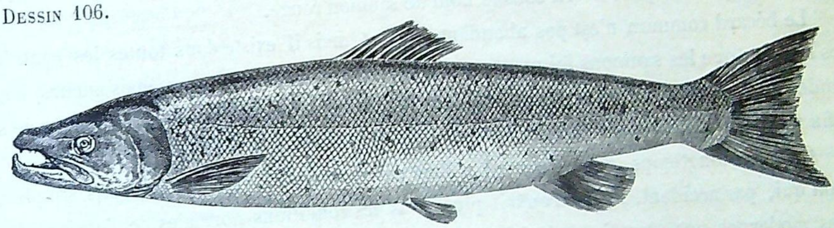
Dessin 104.



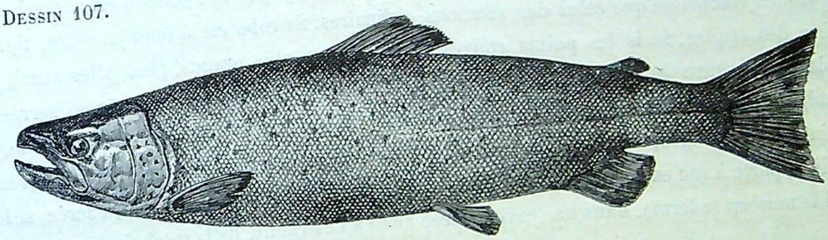
Dessin 105.



Dessin 106.



Dessin 107.



Le saumon, servi entier, peut être cuit au court-bouillon simple ou au vin. S'il est coupé en tranches, il peut être cuit simplement à l'eau-de-sel. Les saumons entiers, pour être atteints à point, exigent une cuisson suivie ; ils doivent être plonges dans le liquide froid, qu'on amène au degré de l'ébullition. Le vase est alors retiré sur le côté du feu, pour finir de cuire le poisson sans ébullition prononcée : à un saumon pesant 4 à 5 kilogrammes, il faut donner de une heure à une heure et demie de cuisson ; aux plus gros il faut de 2 à 3 heures.

Un saumon coupé en tranches doit être plongé dans le liquide bouillant, et au premier bouillon retiré sur le côté du feu ; il est tenu ainsi 20 minutes au plus : cuites dans ces conditions, même à l'eau-de-sel, ses tranches sont excellentes : c'est la meilleure méthode de cuire ce poisson.

Les saumons entiers, servis comme relevés, peuvent être garnis ; s'ils sont cuits à l'eau-de-sel, une simple garniture sèche convient ; s'ils sont cuits au court-bouillon, ils doivent être entourés avec une garniture variée. Dans le premier cas, la sauce accompagnant le relevé peut être simple, à l'essence d'anchois ou au beurre d'écrevisses. Dans le second cas, il faut une sauce travaillée : bordelaise, génoise, colbert ou matelote, finie avec du beurre fin.

Mais le saumon rouge du Rhin n'est pas seulement servi comme relevé ; il l'est aussi comme entrée froide ou comme grosse pièce froide, soit entier, soit en tronçon, soit en tranches.

## DESSIN 106. — SAUMON BÉCARD DU NORD

Il existe deux variétés de bécard : le commun et le bécard-rouge ; ce dernier est probablement le même que *Lacépède* décrit sous le nom de saumon rouge.

Le bécard commun n'est pas abondant partout, mais il existe dans toutes les contrées, dans toutes les eaux que les saumons fréquentent. Ce poisson, bien qu'ayant les mêmes mœurs, les mêmes habitudes des saumons, en diffère cependant par sa conformation physique, par la nature de sa robe, et enfin par les qualités de ses chairs.

On a cru longtemps, que le bécard n'était pas une espèce particulière, mais simplement un saumon qui, par accident, ne se trouvait plus dans les conditions normales de l'espèce. Les naturalistes modernes ont prouvé que le bécard est bien une variété distincte de l'espèce, vivace, multipliée, puisqu'il en existe partout ; incontestable, puisqu'on en trouvait de petits et de grands.

Les bécards rouges, de même que les autres espèces de saumon, abordent les rivages de la mer, et remontent les fleuves à des époques déterminées. Le corps de ce poisson est allongé, sec, peu charnu, plus comprimé que celui des saumons ordinaires. Sa robe est à fond jaunâtre, tigrée à la manière des truites, mais les points rouges et noirs sont plus grands, plus pâles aussi, et sans auréole ; son ventre est jaune, ses nageoires rougeâtres ; ses écailles sont fines, serrées, elles ressemblent plutôt à celles du brochet ou de la tanche qu'à celles d'un saumon ; sa tête aplatie, coupée en pointe, très allongée, lui donne une physionomie remarquable. Sa mâchoire inférieure, recourbée en pointe, porte à son extrémité une proéminence charnue, membraneuse, flexible, nacrée, se logeant, quand le museau se ferme, dans une cavité placée aussi à l'extrémité de la mâchoire supérieure.

Dans le Nord de l'Europe, j'ai entendu émettre l'opinion, que ce poisson était un métis, tenant tout à la fois du brochet et du saumon. Cette assertion, avant d'être acceptée, mérite d'être étudiée par les naturalistes compétents, en raison surtout du mode de reproduction particulière aux habitants des eaux[1]. Ce qu'on peut dire, c'est que ses écailles, sa tête, mais surtout l'avant de son corps lui donnent, en effet, une certaine ressemblance avec le brochet.

Je livre cette remarque à l'appréciation des savants, qui pourront en tirer des conclusions plus précises.

Comme qualités gastronomiques, le bécard rouge en renferme peu ou point; ses chairs jaunâtres, quand elles sont crues, deviennent blanches à la cuisson, et sont plus sèches que celles du saumon argenté.

## Dessin 107. — HOUCHEN DU DANUBE

Le houchen est une variété du saumon: il en a à peu près la forme et tous les caractères extérieurs; mais son corps est plus allongé, presque cylindrique; sa robe est gris-clair, tachetée de points noirs informes, plutôt ovales; elle est coupée par une ligne latérale droite.

Ce poisson se trouve en Autriche, en Styrie et en Bavière; on le pêche dans le *Lech*, l'*Iller*. l'*Inn* et dans le *Danube*. Comme la truite, il affectionne les eaux vives et les fonds pierreux des fleuves, mais il ne descend jamais à la mer. Il atteint souvent le poids de 12 kilogrammes; les moyens poissons pèsent de 5 à 6 kilogrammes.

Le houchen est un poisson des plus estimés dans l'Allemagne du Sud, de Munich à Gratz. Dans l'ordre gastronomique, on peut dire qu'il ne vaut pas la truite : sa chair cuite est blanche, délicate, d'excellent goût; elle a quelque analogie avec la chair du mulet.

Un houchen de jolie forme, dans son état de première fraîcheur, cuit avec soin, constitue un bon relevé.

L'apprêt qui convient le mieux à ce poisson, c'est la cuisson au court-bouillon, au vin blanc ou rouge; on peut également le cuire au court-bouillon simple; dans le premier cas, il peut être dressé sur plat, et entouré avec une garniture variée; dans le second, il est dressé sur serviette, entouré avec du persil frais : les pommes de terre, garniture naturelle des poissons cuits à l'eau, sont servies séparément, ainsi que la sauce, qui peut être aux huîtres ou au beurre d'écrevisses.

Mais les filets de houchen, levés à cru, peuvent être sautés, comme des filets de truite ou de saumon, et servis avec une garniture; ils peuvent aussi être panés et frits.

Avec les chairs crues du houchen on peut préparer d'excellentes farces, à condition que le poisson soit bien frais.

Le sujet représenté à cette planche a été dessiné d'après nature, sur un poisson provenant du Danube; je l'ai reçu par l'intermédiaire de mon collègue et ami Charles Fauvet.

1. Cependant Lacépède, dans ses ouvrages, parle de l'amélioration des poissons par le croisement des espèces, en fécondant les œufs des uns avec la laite des autres. Reste à définir si ce croisement artificiel, facile dans les cas où on a les poissons sous la main enfermés dans un espace étroit, peut s'opérer naturellement parmi les espèces vivant en toute en liberté dans les profondeurs de la mer ou dans le cours des grands fleuves.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 34

Dessin 108. — SANDRE DU NORD.
Dessin 109. — SOUDAC DE LA NÉVA.
Dessin 110. — FOGOSCH ET SCHILL DU DANUBE.
Dessin 111. — LAVARET ET SIGUI DU LADOGA.

## Dessin 108. — SANDRE DU NORD

J'ai réuni dans cette planche les divers spécimens des sandres, connus sous différents noms, mais appartenant à la même espèce. Cependant il n'est pas superflu de faire observer que les sujets d'une même race, transplantés au loin, sous une latitude différente, doivent évidemment subir des transformations apparentes, soit dans leur forme, soit dans leurs qualités naturelles.

Des quatre sujets représentés à cette planche, le premier est pris en Prusse, le deuxième en Russie, le troisième en Hongrie, le quatrième en Autriche. Tous ont été dessinés d'après nature ou gravés d'après des photographies.

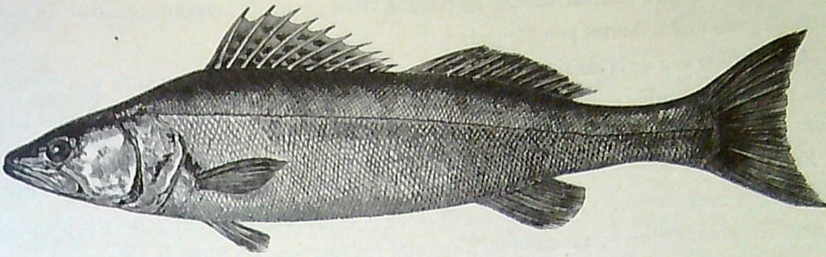
L'espèce sandre est répandue dans les grands fleuves et les lacs du nord de l'Europe, depuis l'Elbe au Danube, depuis la Néva jusqu'aux lacs de Norwège et de Suède. Chose remarquable, elle n'existe pas dans le Rhin, ni dans le Main, ni même dans l'Elbe.

En Prusse, le sandre est très abondant pendant plusieurs mois de l'année, excepté de juin à septembre; on le pêche surtout dans les lacs et les fleuves, mais on le pêche aussi aux embouchures des fleuves aboutissant à la mer, dans les lieux où l'eau n'est que saumâtre; c'est cette espèce qu'on appelle *sandre de mer*, quoiqu'il soit bien établi que ce poisson ne vit pas dans les eaux pleinement salées. Ce qui est constant, c'est que les sandres vivant dans les eaux en communication avec la mer sont de qualité supérieure, et arrivent à des dimensions plus volumineuses que ceux qui vivent dans les eaux souvent impures des lacs intérieurs.

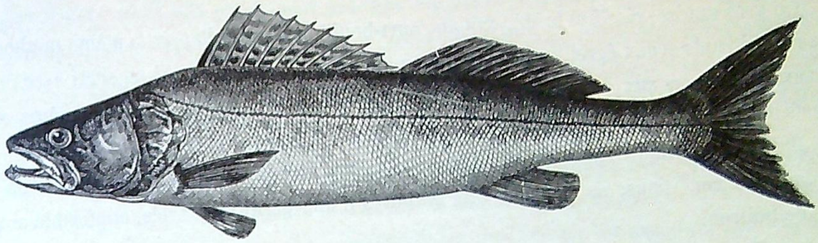
Le sandre est un poisson bien conformé; sa tête est fine, bien modelée ; son museau pointu ; son corps, légèrement trapu, respire la vigueur et l'agilité. Sa robe est blanchâtre en dessous, grise sur le haut, rayée sur les côtés; les nageoires dorsales sont fortes, très développées, et les membranes qui les relient, légèrement tigrées ; ses écailles sont rugueuses, sur les gros sujets surtout.

La chair du sandre, cuite dans son état de fraîcheur primitive, est blanche, laiteuse, feuilletée, d'un goût parfait; épaisse et ferme, sans arêtes intérieures; elle est légère sur l'estomac et nourris-

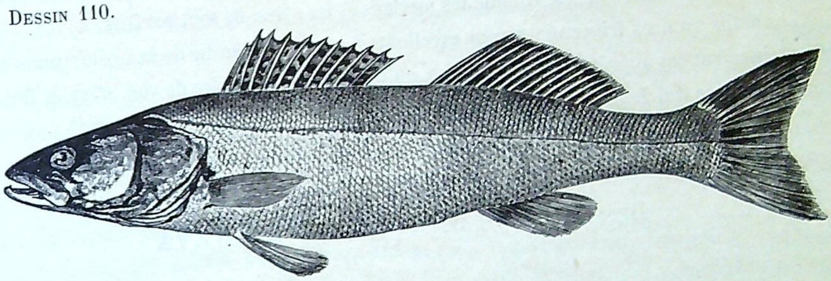
Dessin 108.



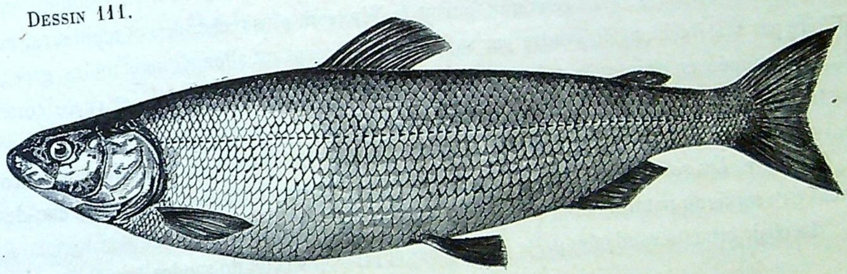
Dessin 109.



Dessin 110.



Dessin 111.



sante; de même que celle du turbot, on peut en manger souvent sans en être fatigué. Un grand avantage, en Prusse, c'est de pouvoir acheter ce poisson vivant, ceux de moyenne grosseur du moins, qui sont tirés des lacs et des fleuves peu éloignés.

Au point de vue de la cuisine, la chair crue du sandre possède des qualités non moins remarquables, car elle peut subir différents apprêts précieux; avec elle, on prépare d'excellentes farces, des filets, des paupiettes, des orlys, des turbans.

Entiers, les gros sandres peuvent être servis comme relevés, même dans les dîners distingués. Autrefois, ce poisson jouissait en Prusse d'une grande renommée; il était toujours bien accueilli, même dans les grands dîners; mais aujourd'hui que les saumons du Rhin et d'Écosse, les soles, les turbots et les cabillauds d'Ostende, les truites, les marènes, les sterlets et esturgeons de Russie, arrivent en abondance dans la capitale, le sandre se trouve quelque peu délaissé; cependant il n'en reste pas moins un poisson excellent.

Un gros sandre, ciselé et bridé, cuit au court-bouillon simple, d'après la même méthode appliquée aux cabillauds et aux égrefins, s'il est cuit au moment d'être mangé, s'il est servi avec une bonne sauce aux huîtres ou aux écrevisses, constitue un relevé simple, mais appréciable même pour des gourmets délicats.

Mais les gros sandres peuvent aussi être cuits dans un bon court-bouillon au vin, ou cuits au four; dans ces conditions, ils peuvent être entourés d'une garniture variée, applicable aux autres relevés de poisson.

Les filets des moyens sandres, panés et frits au beurre ou à grande friture, sont excellents, même alors qu'ils sont servis dans leur état naturel, sans sauce, et mangés simplement avec du suc de citron; préparés aux fines-herbes, comme les merlans et les soles, ils sont parfaits.

Les petits sandres frits entiers sont excellents à manger au sortir de la poêle; mais pour faire réussir pleinement ces apprêts, il est un point qu'il ne faut pas perdre de vue, c'est la fraîcheur du poisson : médiocre fraîcheur, résultat défectueux.

## Dessin 109. — SOUDAC DE LA NÉVA

Le soudac, dont je donne ici le dessin, a été gravé d'après une photographie venant de Saint-Pétersbourg. Ce poisson, je l'ai dit, est de la même famille que le sandre; il est commun en Russie, dans les fleuves et les lacs; mais ceux que fournit la Néva sont plus recherchés et meilleurs. Le soudac ne diffère pas sensiblement du sandre par sa forme; son corps est allongé, mais moins gros; sa tête, petite, est coupée en pointe; sa robe est argentée, mais verdâtre sur le dos, et rayée comme celle du sandre.

La chair cuite du soudac est ferme, blanche, crémeuse, excellente, plus parfaite encore que celle du sandre. Les soudacs entiers, ciselés, peuvent être cuits au court-bouillon ou à l'eau-de-sel; ils peuvent être servis au naturel ou entourés d'une garniture.

La chair crue du soudac se prête aux mêmes apprêts que celle du sandre.

## Dessin 110. — FOGOSCH ET SCHILL DU DANUBE

Le marché de Vienne est, sous le rapport du poisson, un des mieux approvisionnés de l'Allemagne. L'Autriche, par sa position géographique, entre le nord et le midi de l'Europe, attire à elle les produits des différentes contrées qui l'entourent, très riches en poissons. Mais les espèces locales sont excellentes à Vienne, et d'une abondance peu commune. Le Danube, ce grand et magnifique fleuve, est d'une richesse remarquable, soit par rapport aux espèces, soit par rapport aux qualités des poissons. Cependant le Danube et les lacs de l'empire, ceux de Hongrie, ne sont pas seuls à alimenter les marchés de cette capitale ; les soles, les rougets, les brancini, les langoustes et les homards, c'est la mer Adriatique qui les fournit; les lacs féconds de la Bavière fournissent le seibling et le renke ; le Rhin et la Hollande fournissent le saumon, les huîtres, le turbot.

Les lacs et les fleuves de l'Autriche sont non seulement poissonneux, mais ils renferment plusieurs espèces distinguées, parmi lesquelles se trouvent le schill, le fogosch, le houchen, le asch et la truite ; les espèces secondaires, les carpes, les perches et les brochets du Danube, sont des plus beaux et des meilleurs.

Le fogosch est originaire du lac Platen, on ne le trouve dans aucun autre; il atteint des proportions plus grandes que celles du schill et du sandre ; on en trouve souvent pesant de 8 à 10 kilogrammes et même davantage ; c'est surtout quand il atteint le poids de 5 à 6 kilogrammes, que ses chairs acquièrent des qualités plus distinctes et plus appréciables. La forme du fogosch est jolie, correcte, allongée ; sa robe diffère de celle du sandre, en ce qu'elle est plus claire, avec des nuances bleuâtres ; elle est très irrégulièrement rayée sur le dos; les côtés et le ventre sont argentés, le haut du corps est gris clair jusqu'à la ligne latérale. Les nageoires dorsales ont aussi les membranes qui les relient, transversalement rayées; les ventrales sont d'un blanc nacré ; les écailles sont petites.

La chair du fogosch, coupée à cru, est opaque, et en la regardant à travers le jour, elle semble transparente ; cuite, elle est blanche, ferme en même temps que délicate, d'un goût parfait; elle est certainement plus fine que celle du sandre, du soudac et du schill ; le soudac et le fogosch sont les meilleurs de l'espèce.

Le fogosch entier peut être cuit au court-bouillon ou à l'eau-de-sel ; mais il peut aussi être cuit au four, avec du vin blanc et du beurre ; en ce cas, il doit être masqué avec du papier beurré ou du lard. Cuit au four ou au court-bouillon, le fogosch peut être entouré avec les garnitures habituellement appliquées aux relevés de poisson, et accompagné d'une sauce blonde ou au beurre rouge. Cuit à l'eau-de-sel, le fogosch est généralement servi avec une bonne sauce hollandaise, une sauce homard ou une sauce aux huîtres. Mais les filets du poisson, détachés à cru, peuvent être servis au gratin ou à la normande. — Avec la chair crue du fogosch on prépare d'excellentes farces.

Le fogosch, dont je reproduis le dessin, a été photographié sur nature, et dessiné ensuite.

J'ai déjà dit que le schill était un poisson de même espèce que le sandre; sa forme est identique; sa robe est rayée sinon dans le même ordre, du moins à peu près; enfin sa chair est de même nature, quoique cependant avec une légère différence de goût; quand elle est cuite, elle est plus blanche et plus ferme.

En Autriche, on pêche le schill dans la *Waage*, la *Marsch* et la *Theiss*; mais ceux pris dans le Danube sont les plus estimés et les meilleurs. On pêche ce poisson toute l'année; cependant la saison d'hiver est celle où on le trouve en plus grande abondance sur les marchés.

De même que le sandre, le schill peut être servi entier, cuit au court-bouillon; mais il doit être préalablement ciselé et ne pas languir dans la cuisson, c'est-à-dire qu'il doit être mangé aussitôt cuit. Le schill peut aussi être cuit au four, au gratin; mais les petits poissons réussissent mieux que les gros; les gros, s'ils sont cuits entiers, doivent l'être à l'eau-de-sel ou au court-bouillon, pas autrement.

Les gros schills servis entiers, peuvent, à l'égal des autres relevés, être entourés avec une garniture variée. De même que la chair du sandre et du fogosch, celle du schill est excellente, employée pour farce.

## Dessin 111. — LAVARET ET SIGUI DU LADOGA

Le lavaret semble être le poisson type de la féra, du renke, du sigui et de la marène; selon la tradition, ce poisson a été transporté dans le Lochmaben, en Écosse, où il est connu sous le nom de *Powan*.

Sans doute, le lavaret, le sigui, la féra, le powan, ont beaucoup de rapports, beaucoup d'affinités entre eux; mais un fait qui ne doit pas être perdu de vue dans l'étude des poissons, c'est que les mêmes espèces, transportées ou reproduites à des distances éloignées, sous l'influence de climats plus ou moins propices, perdent insensiblement de leur caractère originel, selon les milieux où elles croissent; cette remarque s'applique surtout à celles qui, confinées dans des lacs éloignés les uns des autres, cessent d'être en communication suivie avec la famille dont ils sont issus. L'espèce se modifie alors, autant sous le rapport de la forme, que des qualités de la chair. Ainsi, le lavaret diffère bien certainement du powan, au moins autant que celui-ci diffère du sigui.

Le lavaret, proprement dit, est originaire du lac du Bourget; il existe aussi dans le lac de Constance et d'Aiguebelle, mais là il n'est pas connu sous ce nom: les avis sont partagés entre les naturalistes sur l'identité de la féra; les uns affirment que c'est le lavaret; les autres, qu'elle n'est qu'une variété de l'espèce. En tous cas, il existe un poisson dans le lac de Neuchâtel: la *Palée*, ayant avec le lavaret une ressemblance très grande.

La forme du lavaret ressemble un peu à celle du hareng; son corps est légèrement comprimé, sa tête est petite, sa robe est d'un bleu obscur sur le haut, plus claire sur les côtés, argentée en dessous. Ce poisson aime les eaux froides et profondes.

La chair cuite du lavaret est blanche, délicate, d'un goût parfait. Ce poisson peut être cuit

au court-bouillon, et servi, soit avec une bonne sauce hollandaise, soit avec une sauce aux huîtres ou aux écrevisses. Le lavaret, très légèrement ciselé, peut être grillé et servi avec un beurre à la maître-d'hôtel, comme le sigui.

Selon *Lacépède*, le sigui ou plutôt le lavaret, habite l'Océan Atlantique et la mer Baltique, il remonte les grands fleuves. Mais en Russie, les plus estimés sont ceux qui vivent dans le lac *Ladoga*, dans la Russie d'Europe, entre les gouvernements de Saint-Pétersbourg, d'Olenetz et le grand-duché de Finlande, communiquant avec la Baltique, l'Onéga et l'Ilmen.

A Saint-Pétersbourg, on trouve ces poissons en toute saison, dans des barques où ils sont conservés vivants. Les plus estimés sont ceux qui ont le corps trapu.

Le sigui est très abondant et très estimé en Russie, on en mange considérablement frais, et on en fait fumer de grandes quantités pour l'exportation; ils sont fumés sans être salés; ils sont fumés entiers, et de façon à les cuire en les fumant.

Frais ou fumé, le sigui est un poisson d'une grande valeur, possédant des qualités gastronomiques incontestables.

Le sigui fumé, mangé avec une sauce à l'huile, mêlée avec du bon vinaigre et de la moutarde anglaise, est un mets digne de plaire aux gourmets les plus délicats.

Par sa forme, le sigui ressemble un peu à l'alose, mais par sa forme seulement, car la chair du sigui n'est pas bourrée d'arêtes, elle est blanche, parfumée, délicate, légère. Ce poisson, peu connu jusqu'ici sur les marchés de l'Occident, finira certainement par y être transporté en très bon état ; ce jour-là, les gourmets pourront se réjouir ; car ils auront fait une précieuse conquête.

En hiver les siguis et les sterlets pris vivants dans les réservoirs de la Néva, tués et ingurgés avec de l'eau-de-vie, puis emballés dans de la neige, peuvent arriver à Paris et à Londres dans un parfait état de fraîcheur : l'expérience a été faite. C'est une branche de commerce que je signale aux marchands de comestibles; il n'est pas douteux qu'elle pourrait leur devenir profitable. De tous temps, les gourmets ont mis de l'ostentation à faire servir sur leur table les produits recherchés des pays lointains, auxquels ils reconnaissent un mérite réel. D'ailleurs, le désir de varier sa nourriture est un besoin inné chez l'homme, c'est une loi que les peuples anciens ont subie, et à laquelle les nations modernes pourraient d'autant moins se soustraire, que les progrès accomplis leur donnent chaque jour de plus grandes facilités, et leur offrent, par ce fait, plus de séductions.

---

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 35

---

Dessin 112. — SIGUI DU LADOGA.

Dessin 113. — GROSSES LANGOUSTES DU NORD.

Dessin 114. — MARÈNE DU LAC MADU.

---

La description de ce poisson ayant été faite dans le précédent article, sans reproduction de la gravure, j'ai tenu à combler cette lacune à l'égard d'un sujet de si grande valeur.

## DESSIN 113. — GROSSES LANGOUSTES DU NORD

Les langoustes du Nord sont estimées par la qualité remarquable de leur chair, ordinairement tendre et d'excellent goût; pour les obtenir dans ces conditions, il n'y a qu à les choisir vivantes et les cuire sans excès, avec les soins voulus, dans un court-bouillon simple.

On sert les langoustes chaudes ou froides; dans le cas présent, elles sont dressées comme pièce froide, sur un fond en graisse à modeler, légèrement incliné de chaque côté, et dont les bords sont festonnés en chute-d'eau; il porte sur son centre un petit triton modelé, laissant tomber de l'eau de son museau dans une jolie coquille imitée; derrière le sujet est groupé un bouquet de plantes aquatiques. — Maintenant, égouttez les langoustes, et, après en avoir retiré toute entière la chair des queues, posez-les d'aplomb sur le socle; humectez-en aussitôt les surfaces au pinceau, avec de la gelée rougie; puis, garnissez-en le dessus, tout le long des coffres, de chaque côté, avec une belle rangée d'escalopes de langoustes coupées sur les queues, marinées d'abord, puis, nappées à la gelée ou à la mayonnaise collée; en ce dernier cas, décorez-les des détails en feuilles d'estragon ou en truffe; poussez ensuite à la poche, de chaque côté des rangées, un cordon de gelée collante. Autour du groupe central, dressez deux bouquets de belles crevettes piquées sur appui en beurre: autour de la pièce, distribuez quatre saucières de mayonnaise.

## DESSIN 114. — MARÈNE DU LAC MADU

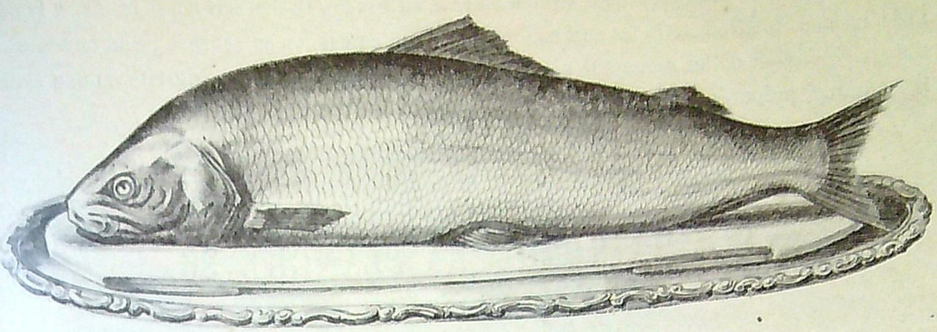
Ce poisson, qu'il ne faut pas confondre avec la *Murène*, est commun et très abondant dans le lac Madu, en Poméranie, où il fut transporté au siècle dernier; il n'existe dans aucun autre lac en Prusse, ni même en Allemagne. La grande marène est certainement de la même espèce que le lavaret; mais à l'odeur que ce poisson exhale hors de l'eau, on peut admettre qu'il se rapproche davantage du renke et de l'Ombre-commun.

La marène, par sa forme, ressemble au sigui, son corps est légèrement comprimé: son museau est pointu, ses écailles fines.

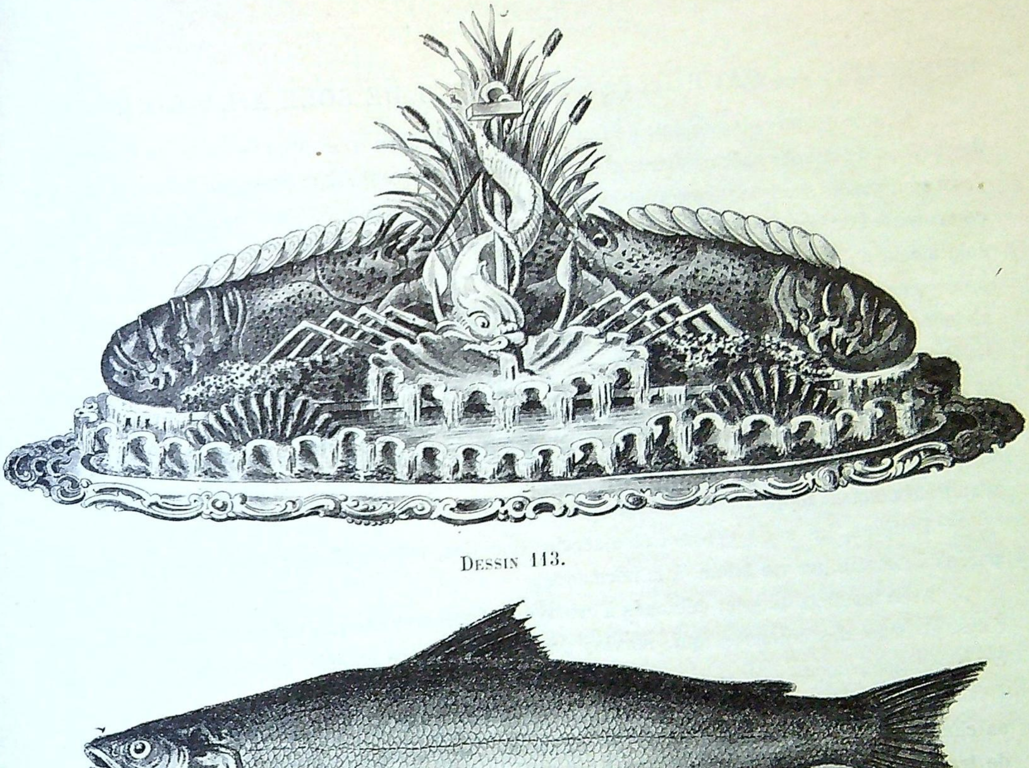
Cuite, la chair de la marène est blanche, grasse, presque feuilletée, délicate, facile à digérer, elle est assez recherchée par les amateurs de poisson; cependant, elle ne possède pas le même mérite que celle du sigui.

La marène n'est pas un poisson atteignant de très grandes dimensions; ceux qu'on rencontre sur les marchés d'Allemagne dépassent rarement le poids de 3 kilogrammes.

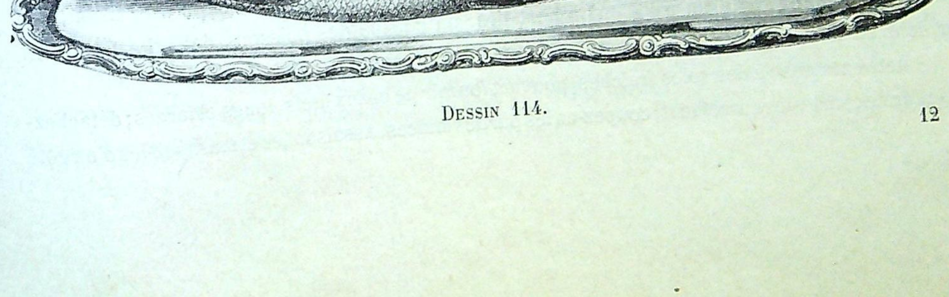
La marène peut recevoir les mêmes apprêts que le sigui et l'alose; elle peut être grillée ou rôtie au four, et cuite au court-bouillon ou à l'eau de sel; elle peut aussi être braisée: bouillie ou braisée, toutes les sauces blondes lui sont applicables; celles qui s'y adaptent le mieux sont la sauce aux huîtres ou aux écrevisses. Si le poisson est grillé, on le sert avec une sauce ou un beurre à la maître-d'hôtel. En Poméranie, on sert ordinairement ce poisson bouilli, accompagné d'une sauce crue à la crème-aigre, mêlée avec des racines de raifort râpées. Sur le marché d'Allemagne, on trouve aussi communément la petite marène argentée, semblable à celle du lac de Constance, mais moins délicate.



Dessin 112.



Dessin 113.



Dessin 114.

On sert ces petits poissons grillés ou frits au beurre. On les sert aussi froids, à la marinade, comme les harengs. On les sert encore fumés ; en ce cas, on en retire la peau, on sépare les 2 filets de l'arête, on les range sur un plat et on les arrose avec une vinaigrette ou une sauce à la moutarde, préparée comme pour les siguis.

---

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 36

Dessin 112[a]. — PAUPIETTES DE FILETS DE SOLE. Dessin 113[a]. — TRANCHES DE SAUMON, A L'ANGLAISE. Dessin 114[a]. — MATELOTE A LA MODERNE.

---

## DESSIN 112[a]. — PAUPIETTES DE FILETS DE SOLE A LA RICHELIEU

La sole est un poisson plat, de forme ovale, blanc d'un côté, brun jaunâtre de l'autre ; les deux côtés de la sole sont couverts d'écailles serrées, tenaces, raboteuses ; sa tête est petite, ses yeux sont placés sur le côté brun, et très rapprochés l'un de l'autre. L'espèce est variée ; elle est commune à l'Océan, aux mers orientales, mais inconnue dans la mer Baltique et en Amérique. La sole a cela de particulier, qu'elle remonte certains fleuves; mais ce fait n'est qu'accidentel.

Sur les côtes d'Espagne, dans le voisinage du détroit de Gibraltar, les soles sont d'une abondance remarquable, et généralement très grosses, aux chairs épaisses, d'un goût excellent. En France, les soles de Dieppe sont les plus réputées et les meilleures. En général, celles dont la nuance de la robe est claire sont préférées à celles à robe foncée.

La sole est un poisson estimé partout ; cuite, sa chair est délicate, savoureuse, de facile digestion Ce poisson est d'autant plus appréciable en cuisine, qu'il se prête à une multitude d'apprêts donnant toujours d'excellents résultats.

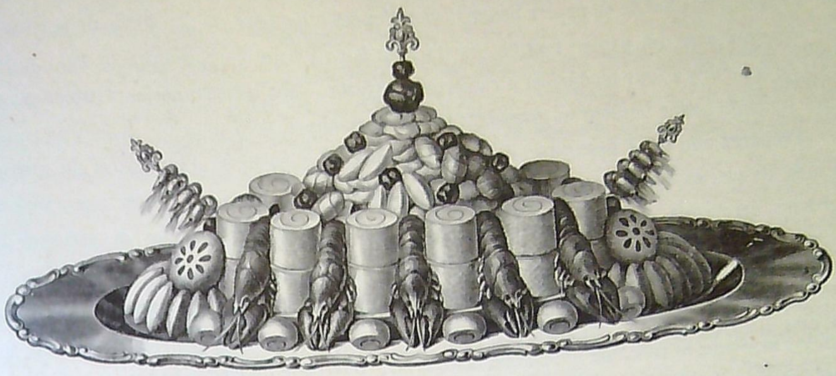
Entières, les soles peuvent être servies bouillies, frites, grillées ; elles peuvent être préparées au gratin, au vin blanc, à la normande.

Avec les filets de sole, détachés à cru, on peut préparer des pâtés chauds, des turbans, des orlys, et enfin des côtelettes qui, servies avec une garniture choisie, constituent des entrées chaudes recherchées.

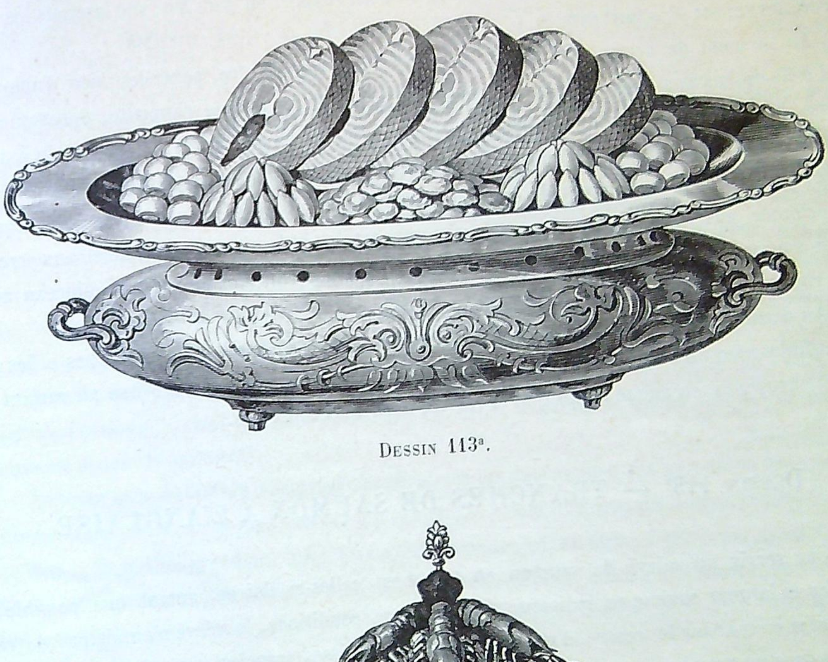
Cuits et refroidis, les filets de sole peuvent être servis en mayonnaise ou en salade, en aspic, en chaufroix : parmi les poissons de mer ou d'eau douce, il est peu d'espèces se prêtant à plus de transformations diverses.

Ce relevé appartient à la catégorie de ceux qu'on appelle *détaillés ;* en le produisant, j'ai voulu fournir un exemple du parti qu'on peut tirer en cuisine des poissons de petite forme, en leur donnant le relief et le luxe nécessaires pour figurer dans un grand dîner.

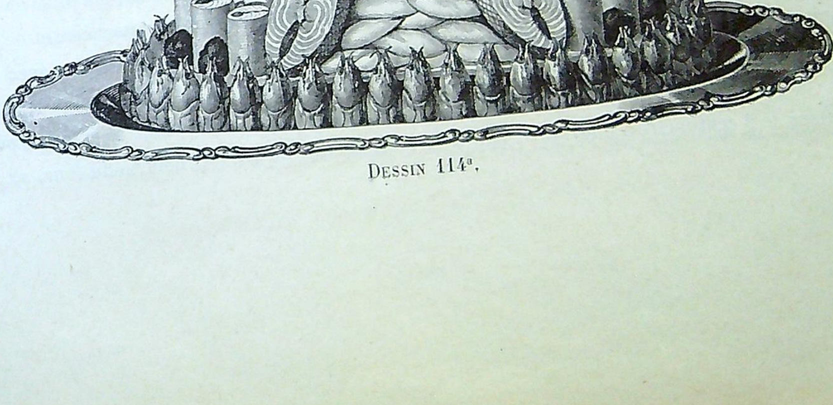
Retirez la peau à des soles fraîches, pouvant fournir de beaux filets, longs et larges ; détachez-les de l'arête ; parez-les carrément, coupez-en les parties minces. Assaisonnez et masquez-les d'un côté



Dessin 112ª.



Dessin 113ª.



Dessin 114ª.

avec une couche de farce crue de brochet, aux fines-herbes. Roulez-les en paupiette, et soutenez-les en forme à l'aide d'une bande de papier beurré ; mouillez-les à hauteur avec un fonds de poisson et du vin blanc ; couvrez avec un papier beurré cuisez-les à feu vif pour faire réduire le liquide de moitié ; finissez de les cuire à four modéré et à casserole couverte. Déballez ensuite les paupiettes ; parez-les correctement de même hauteur et grosseur ; tenez-les au chaud.

Préparez une riche garniture, composée de quenelles pochées, d'huitres et de grosses olives blanchies, de petites truffes rondes et de têtes de champignons cuites. — Cuisez aussi une douzaine de grosses écrevisses. — Préparez 2 hâtelets garnis de crevettes bien rouges, de grosseur graduée et un autre garni de 2 truffes rondes, dont une grande et l'autre moyenne.

Sur un grand plat long, étalez une couche de farce à quenelle, en anneau plat, ovale, ayant l'épaisseur de 2 centimètres d'épaisseur. Fixez sur le centre, un support en pain frit, forme de pyramide ; marquez-le avec une couche de farce crue ; couvrez-le de papier beurré, ainsi que l'anneau plat, et faites pocher à la bouche du four doux.

Collez également sur chaque bout du plat un petit support en pain frit, sur lesquels les hâtelets aux crevettes seront plus tard piqués.

Au moment de servir, dressez 2 paupiettes l'une sur l'autre, posez-les bien d'aplomb, en collant celle du bas avec une mince couche de farce crue. Entre chaque paupiette, posez une grosse écrevisse, presque debout. Autour du support central, dressez les garnitures préparées, en les entremêlant. Sur le haut du support, piquez le hâtelet aux truffes ; dissimulez le petit support fixé à chaque bout du plat, à l'aide d'un bouquet de quenelles pochées, et sur celles-ci, posez une grosse quenelle ronde, cloutée aux truffes. Sur chaque petit support lattéral, piquez un hâtelet aux crevettes. Alternez chaque écrevisse avec une belle tête de champignon. Dorez les écrevisses au pinceau avec du beurre rouge.

Au dernier moment, nappez légèrement les bouquets de quenelles, les paupiettes et les garnitures centrales avec un bon velouté réduit. Mêlez un morceau de beurre d'écrevisse au restant de la sauce, et envoyez-la, en même temps que le relevé, dans deux saucières.

## Dessin 113ᵃ — TRANCHES DE SAUMON A L'ANGLAISE

Pour servir un relevé de saumon en tranches, celles-ci doivent autant que possible être semblables en largeur comme en épaisseur. Dans d'autres conditions, le relevé n'aurait pas de relief.

Faites couper sur le centre d'un gros saumon 5 épaisses tranches. Quand elles sont propres, mettez-les dans un grand plat, saupoudrez-les de sel ; ajoutez quelques morceaux de glace naturelle, et faites-les macérer une heure.

Préparez une belle garniture composée d'huîtres blanchies, de quenelles pochées, et de têtes de champignon, cuites bien blanches. Rangez-les par groupes dans un sautoir, arrosez-les avec un peu de bon velouté, et tenez-les au chaud, sans faire bouillir.

Sur un grand plat long, étalez une couche de farce à quenelle, en lui donnant la forme ovale, et la hauteur de 2 centimètres. Couvrez de papier beurré, et faites pocher à la bouche du four.

Préparez un court-bouillon au vin blanc; tenez-le sur le côté du feu dans une poissonnière, Préparez également une sauce génevoise au vin de Bordeaux.

Quarante minutes avant de servir, posez les tranches de saumon sur la grille de la poissonnière, plongez-les dans le liquide bouillant; faites reprendre le bouillon au liquide et continuez-le 5 à 6 minutes. Couvrez alors la poissonnière et tenez-la sur le côté du feu, de façon à maintenir le liquide frémissant: 20 minutes suffisent.

Au dernier moment enlevez les tranches de saumon avec la grille de la poissonnière : la peau peut en être retirée. Épongez-les avec un linge, dressez-les à cheval sur le fond en farce pochée. Nappez-les légèrement au pinceau avec du beurre d'écrevisses; puis dressez autour les garnitures, par groupes alternés; saucez légèrement les quenelles avec du velouté au beurre d'écrevisses; saucez les champignons et les huîtres avec du velouté blond. Envoyez en même temps que le relevé deux saucière de sauce génoise

## Dessin 114ª — MATELOTE A LA MODERNE

Préparez une belle garniture composée de laitances de carpe, de quenelles de poisson, d'huîtres, de têtes de champignon. A mesure que les garnitures sont pochées ou cuites, rangez-les par groupe dans un large sautoir. Cuisez aussi quelques truffes rondes, épluchées.

Coupez la tête et les parties minces de la queue à 2 grosses anguilles ; ouvrez-les, désossez-les, garnissez-les intérieurement avec une farce à quenelle de brochet aux fines-herbes, peu beurrée. Enveloppez les anguilles dans un linge, en le nouant; cuisez-les dans une mirepoix. Laissez-les à moitié refroidir dans leur cuisson; puis égouttez-les, déballez-les et réemballez-les dans le même linge rafraîchi; laissez-les refroidir rondes, sans les mettre sous presse.

Cuisez aussi, dans une mirepoix au vin, 4 jolies tranches de truite. Cuisez au court-bouillon 45 belles écrevisses; mettez de côté 4 des plus grosses. Détachez la queue des autres écrevisses; épluchez-les et tenez-les de côté.

Nettoyez bien les coffres d'écrevisse, et garnissez-les intérieurement avec de la farce de poisson aux fines-herbes. — Avec les coquilles des queues et des pattes préparez du beurre rouge.

Sur le fond d'un grand plat long, formez un anneau plat, en farce à quenelle, ayant l'épaisseur de 2 à 3 centimètres. Rangez alors les coffres d'écrevisse, debout, autour de l'anneau en farce, en les appliquant du côté farci. Entourez-les avec une bande de papier beurré, puis d'un cordon de ficelle pour les faire adhérer à la farce.

Sur le centre du plat, fixez un support en pain frit, de forme ovale, également masqué avec une couche de farce à quenelle; couvrez de papier et faites pocher à la bouche du four.

Déballez les anguilles; divisez-les en tronçons réguliers de 5 à 6 centimètres de long. Parez-les, rangez-les dans une casserole avec un peu de bon fonds réduit, et chauffez-les tout doucement, en les arrosant. Arrosez les garnitures avec un peu de sauce matelote chaude, chauffez-les à feu doux, sans faire bouillir.

Peu avant de servir déballez les écrevisses et le support; nappez les écrevisses au pinceau avec

un peu de beurre rouge. A chaque bout du plat, dressez debout la moitié des tronçons d'anguille ; ornez-les chacun, sur le haut, avec une mince tranche de truffe pour imiter l'ouverture du ventre de l'anguille, et placez une truffe entre chacun d'eux; nappez-les avec un peu de sauce blonde réduite.

Dressez les garnitures autour du support central, mais en plaçant les laitances bien en évidence sur le centre, de chaque côté du plat. Egouttez les tranches de truite, et dressez-en 2 de chaque côté, entre les laitances et les autres garnitures.

Sur le haut, disposez en rosace, la tête en bas, 4 à 5 des plus belles écrevisses réservées. Sur le point central, piquez un hâtelet garni d'une seule truffe.

Masquez les laitances et les tronçons d'anguille avec quelques cuillerées de bon velouté réduit et les autres garnitures avec un peu de sauce matelote; envoyez en même temps que le relevé 2 saucières de sauce matelote mêlée avec les queues coupées des écrevisses.

Voilà comment on peut donner un grand luxe à un mets que le vulgaire ne considère guère que comme un ragoût de guinguette.

---

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 37

---

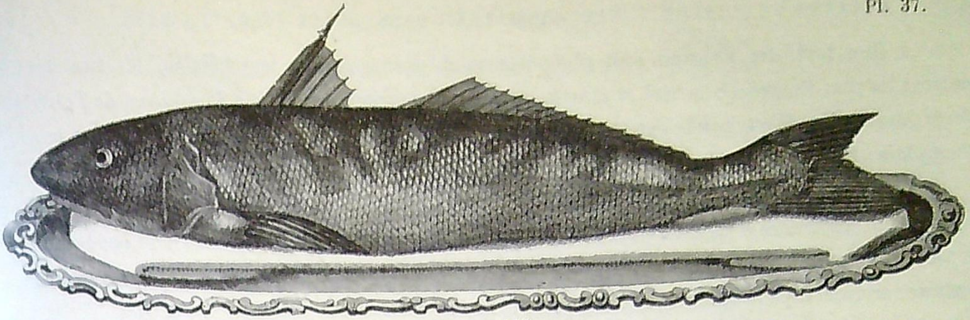
Dessin 115. — King-fish d'Amérique.
Dessin 116. — Lake-bass d'Amérique.
Dessin 117. — Black-fish d'Amérique.
Dessin 118. — Sea-bass d'Amérique.

---

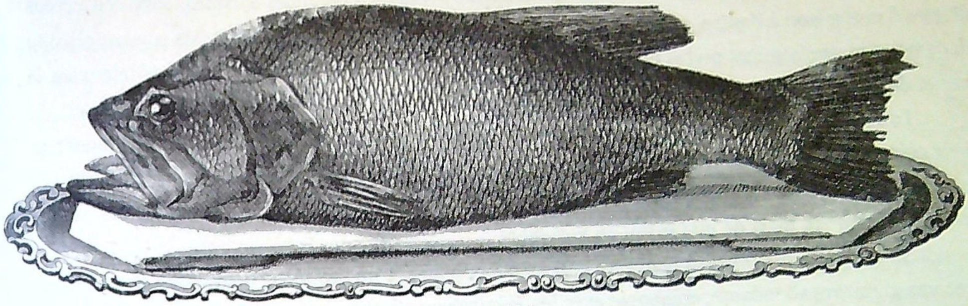
## Dessin 115. — KING-FISH D'AMÉRIQUE

Cette planche, et les deux suivantes, sont consacrées aux poissons du nouveau monde; j'ai pensé que la reproduction fidèle de ces sujets, pour la plupart inconnus sur notre continent, pourrait offrir un égal intérêt aux praticiens et aux amateurs de poisson; car je crois que, ni en Amérique, ni en Europe, dans aucun livre culinaire, on les trouve représentés dans d'aussi parfaites conditions de vraisemblance et de vérité. Je dois ces photographies à l'obligeance d'un collègue et ami, M. *Ch. Ranhoffer*, artiste distingué, fort connu à New-York par son dévouement au progrès de l'art culinaire.

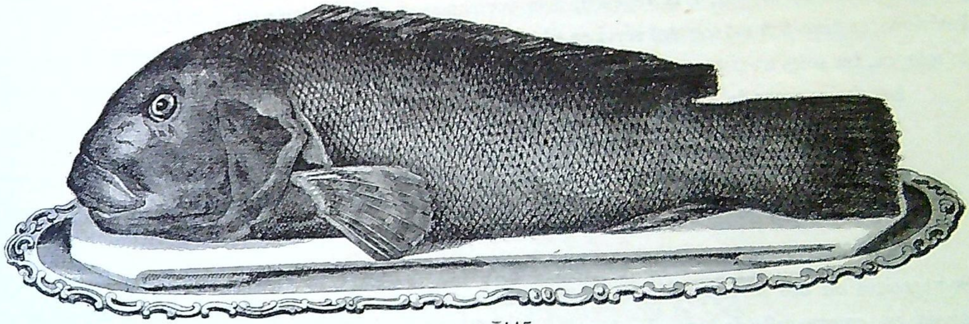
En Amérique, les espèces de poissons de mer, des lacs et des fleuves, sont très variées; un grand nombre de ces espèces, ayant un caractère particulier et distinct, sont inconnues dans les mers d'Europe. Cependant, on rencontre en Amérique : le cabillaud, l'égrefin, la raie, le maquereau, l'éperlan; puis le saumon, l'esturgeon, la truite, la lamproie, le brochet, l'alose, l'anguille, la limande. Les espèces inconnues dans nos contrées et que le nouveau monde possède, se trouvent en nombre plus grand; ce sont : le king-fish, le sheep's-head-fish, le porgies (espèce de daurade), le black-fish, le red-fish, le snipper-fish, le frost-fish, le sun-fish, le buffalo-fish, le white-fish, le blue-fish, le weak-fish, le halibut-fish, le pompineau-fish, le pekerel-fish, le muscalonge-fish, le caiais-fish, le mackerel-espagnol, et enfin les différentes espèces de bass.



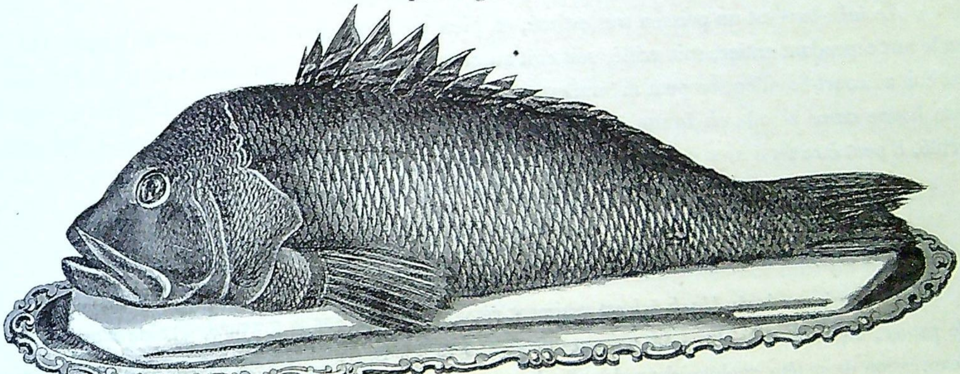
Dessin 115.



Dessin 116.



Dessin 117.



Dessin 118.

A New-York, les poissons sont généralement abondants sur les marchés; on les tire des contrées les plus éloignées : le Sud et l'Ouest sont mis à contribution; depuis *Saint-Jean de Terre-Neuve* jusqu'à *Key-West*, pointe extrême de la Floride; le *Green-Bay* dans le Wisconsin; les lacs *Champlain*, *Erie*, *Octavio*, fournissent également leur contingent.

Le Poisson provenant du Sud et de l'Ouest arrive à New-York dans des glacières ambulantes, spécialement construites pour cet usage, qui ne sont ouvertes qu'à leur destination. Dans ces conditions de prévoyance et de soins bien entendus, il n'est pas étonnant que ces poissons, bien que de provenance lointaine, arrivent cependant dans un état de parfaite conservation.

Les espèces rares, c'est-à-dire celles qui n'apparaissent qu'à certaines époques, sont conservées intactes d'une saison à l'autre, au moyen de procédés particuliers. Je ne connais pas de pays en Europe où de telles mesures soient prises pour alimenter les grands centres, avec les produits si précieux de la mer et des fleuves.

La tête du *king-fish* ressemble exactement à celle du mulet, habitant les mers européennes; sa chair cuite est d'une grande délicatesse : ferme, blanche et de bon goût. Mais ce poisson n'atteint pas de grandes dimensions; il fréquente les côtes de la Floride; on le pêche aux embouchures des grands fleuves, à partir du mois de mai jusqu'en novembre.

Servi entier, le *king-fish* peut être cuit au court-bouillon ou braisé; il peut alors être entouré avec une garniture abondante, composée avec les éléments applicables aux relevés de poisson. La sauce peut être brune ou blonde, à la régence, à la normande, à la bordelaise ou à la génoise; mais en Amérique, le *king-fish* est souvent servi en filets; sa chair convient à cet apprêt : elle remplace les filets de sole, car les soles n'existent pas dans les parages du nouveau monde

Les chairs crues du *king-fish* peuvent aussi être employées pour farce.

## Dessin 116. — LAKE-BASS D'AMÉRIQUE

La forme de ce poisson a quelques rapports avec celle de la perche, mais sa robe en diffère, et les nageoires du dos se rapprochent plutôt de celles de la tanche; cependant, la chair cuite de ce poisson est, comme celle de la perche, blanche, ferme, de bon goût.

Le *lake-bass* est un poisson très estimé, et, bien que n'atteignant pas de grandes proportions, on le sert cependant entier, soit grillé, soit cuit au court-bouillon; on le sert même frit. Si le poisson est cuit au court-bouillon, on peut naturellement l'entourer avec une garniture variée, et le servir avec une bonne sauce blonde ou brune, c'est-à-dire une sauce normande ou une sauce génoise. S'il est grillé, il peut être servi avec un beurre ou une sauce à la maître-d'hôtel.

## Dessin 117. — BLACK-FISH D'AMÉRIQUE

La physionomie du *black-fish* est vraiment remarquable : si sur la gravure, à l'aide d'un carré de papier, on couvre le corps du poisson jusqu'au-dessus de la nageoire latérale, on trouve dans l'expression de sa tête quelque chose de celle du tigre. La mâchoire de ce poisson est très forte, garnie

à l'intérieur de grosses dents; les surfaces du palais sont garnies d'aspérités fort dures, ce qui peut faire présumer qu'il se nourrit plus particulièrement de crustacés.

Ce poisson est bon à manger d'avril à novembre; il habite, dans les mers du Sud, les côtes de la Nouvelle-Angleterre; il ne remonte pas les rivières. On le pêche dans les baies et les parages rocheux, de ces contrées.

La robe du *black-fish* est noirâtre; elle se rapproche beaucoup de celle de la tanche. La chair crue de ce poisson est ferme et blanche; elle renferme un principe gélatineux la rendant propre à être braisée ou cuite au court-bouillon. Sa chair cuite est de bon goût, très estimée.

Ce poisson atteint le poids de 2 à 3 kilogrammes; si on le sert entier, il peut être entouré d'une garniture variée, et accompagné d'une sauce brune : matelote, bordelaise ou génoise. En Amérique, les sujets de moyenne grosseur sont souvent employés à préparer la bouillabaisse; mais en ce cas, associés à d'autres poissons, tels que : la sea-bass et le sheep's-head.

### Dessin 118. — SEA-BASS D'AMÉRIQUE

Ce poisson est à tête osseuse, très grosse par rapport au corps; sa bouche est grande; ses nageoires supérieures sont aiguës; sa robe est à écailles serrées et à reflets. Le sea-bass est de même nature que le sheep's-head et le bar d'Europe.

Ce poisson n'atteint pas de grandes dimensions; il ne dépasse pas le poids de 3 à 4 kilogrammes. En Amérique, on sert généralement le sea-bass cuit au court-bouillon, accompagné d'une sauce aux huîtres; mais il peut être entouré avec une garniture variée, et servi avec une sauce normande.

Les filets de *sea-bass*, levés à cru, peuvent être frits ou sautés.

## SOMMAIRE DE LA PLANCHE 38

Dessin 119. — STRIPED-BASS D'AMÉRIQUE.
Dessin 120. — SPANISH-MACKEREL D'AMÉRIQUE.
Dessin 121. — RED-SNIPPER D'AMÉRIQUE.
Dessin 122. — WHITE-FISH D'AMÉRIQUE.

### Dessin 119. — STRIPED-BASS D'AMÉRIQUE

Le *striped-bass* est un poisson de mer que les Européens, en Amérique, appellent *basse-rayée*; il est de la même espèce que le bar de l'Océan septentrional; mais la différence des eaux où croît ce poisson, et surtout la différence de latitude entre ces contrées et les nôtres, en ont changé les conditions physiques; il n'est pas jusqu'au goût qui ne diffère; on peut donc avec raison le considérer comme une espèce particulière, ou tout au moins comme une variété très distincte.

Et d'abord, sa forme, très exactement reproduite d'après une photographie, n'est pas précisément celle du bar; elle est plus ramassée, son museau irrégulier, bosselé. Ses écailles sont disposées de façon à former des raies distinctes, puisque c'est de ce fait que les Américains lui ont donné le nom de *striped*, c'est-à-dire rayée; par exemple, les nageoires se trouvent exactement dans les mêmes conditions que celles du bar.

D'un autre côté, ce poisson paraît atteindre de plus grandes dimensions que le bar d'Europe; on en pêche souvent qui pèsent jusqu'à 10 kilogrammes.

La chair cuite du striped-bass est blanche comme celle du bar; mais, de l'opinion des hommes compétents, elle lui est supérieure en qualités gastronomiques.

Ce poisson peut recevoir les mêmes apprêts que le bar; il peut être cuit à l'eau-de-sel, au court-bouillon simple ou au vin; il peut aussi être grillé.

## Dessin 120. — SPANISH-MACKEREL D'AMÉRIQUE

Le *spanish-mackerel* dans son ensemble a une grande analogie avec le maquereau de nos mers; mais il en est de ce poisson comme du *striped*, la race semble altérée par les mêmes causes que j'ai énoncées plus haut, c'est-à-dire par l'influence des latitudes où ces poissons naissent et croissent.

On pêche ce poisson, de juin à novembre. Ses chairs cuites sont blanches, fermes, de goût excellent; aussi est-il recherché et très estimé des gourmets. Les mackerels sont remarquables par leur grosseur, qui est du double de celle des maquereaux vivant dans les mers européennes. Leur forme a évidemment beaucoup de rapports avec ceux que nous possédons; le corps est fusiforme, mais plus arqué, plus trapu; la queue arrondie, pointue, se terminant en fourche, est munie de fausses nageoires, comme le maquereau européen; mais les nageoires dorsales sont plus membraneuses et disposées dans d'autres conditions par rapport au corps. Quant à sa robe, elle diffère en ce que les raies noires du dos n'y figurent pas, et qu'elle est tachetée de points ronds.

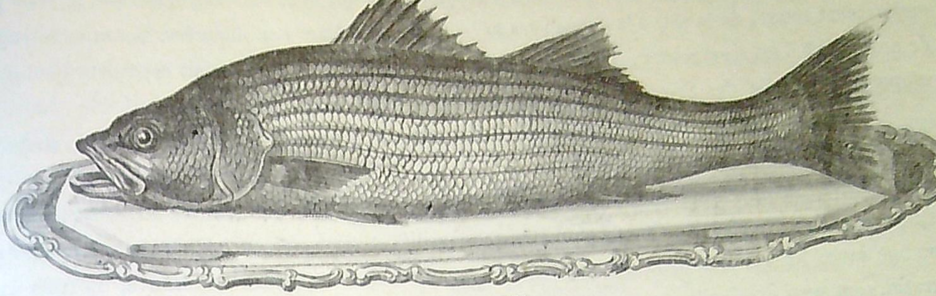
Mais la chair cuite de ce poisson diffère aussi de celle de notre maquereau : elle est plus blanche et d'une finesse particulière; aussi le *mackerel*, en Amérique, est-il considéré comme un mets très délicat, estimé à ce point dans le nouveau monde que, pour un moment, on lui sacrifie toutes les autres espèces : on ne mange en quelque sorte que ce poisson.

Les *mackerels* du sud de l'Amérique sont petits, semblables à ceux d'Europe; ils arrivent à New-York à la mi-juin, mais ils sont moins estimés que les premiers; ceux venant du nord n'arrivent qu'au mois de juillet, ce sont les préférés.

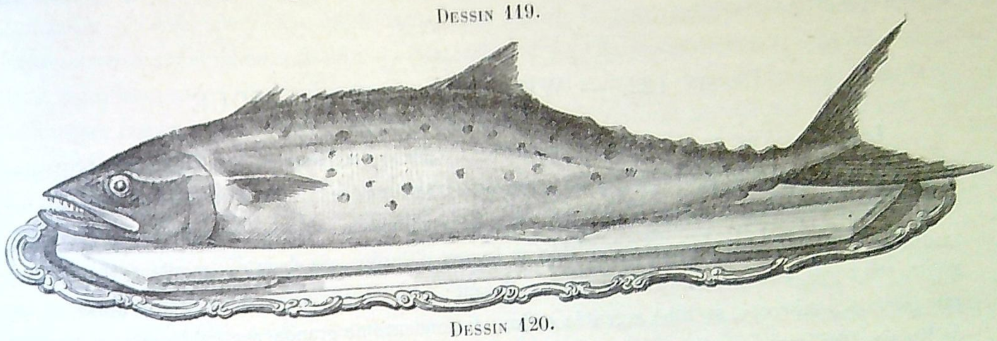
L'apprêt de ce poisson est le même que celui pratiqué en Europe; on le mange grillé, cuit au vin blanc ou aux fines herbes, servi avec un beurre ou une sauce à la maître-d'hôtel.

## Dessin 121. — RED-SNIPPER D'AMÉRIQUE

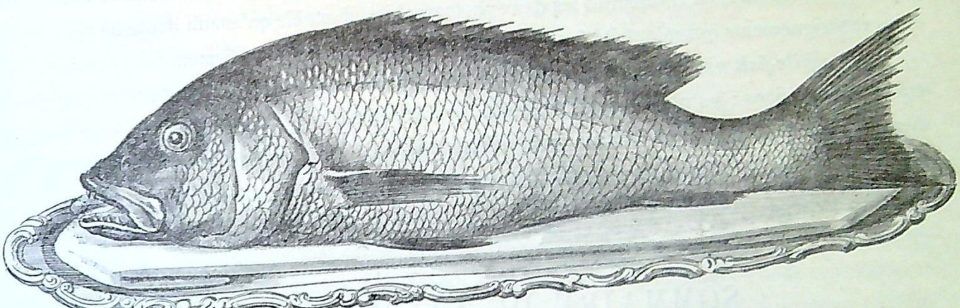
Le *red-snipper* existe dans les parages de la Nouvelle-Orléans; il est transporté à New-York par les steamers qui font régulièrement les traversées; mais la distance étant considérable, il n'est pas toujours facile de recevoir ce poisson bien frais, surtout dans la saison des grandes chaleurs.



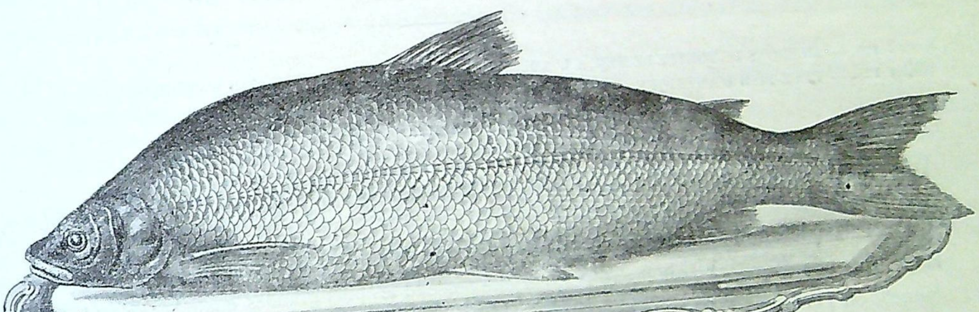
Dessin 119.



Dessin 120.



Dessin 121.



Dessin 122.

Ce poisson atteint le poids de 4 à 5 kilogrammes ; ce qui le caractérise, c'est que sa robe est entièrement rouge, de la tête à la queue ; les nageoires elles-mêmes sont nuancées. Serait-ce le pagel de nos mers ? C'est à en douter, car sa forme n'est pas la même, bien qu'elle ait cependant quelques rapports avec celle des *Sparoïdes*.

La chair cuite de ce poisson est très estimée ; elle est blanche, dans le genre de celle du *striped*, mais plus onctueuse, plus délicate encore.

Le *red-snipper*, servi entier, peut être braisé au vin ; en ce cas, il doit être accompagné d'une sauce régence ou bordelaise. Mais il peut être aussi grillé, et servi avec un beurre à la maître-d'hôtel ou une sauce légère. Les filets de moyens *snippers*, levés à crus et pochés au beurre, ou cuits au gratin, sont aussi excellents.

## Dessin 122. — WHITE-FISH D'AMÉRIQUE

Le *white-fish* est un poisson d'eau douce ; on le pêche dans tous les lacs de l'ouest de l'Amérique ; il est bon à manger de novembre à mai ; c'est en octobre qu'il quitte les eaux profondes pour remonter les fleuves. C'est le lac *Huron* qui fournit les meilleurs.

Ce poisson est absolument semblable au lavaret d'Europe. Sa chair est excellente, sa tête est petite, son corps arqué, presque angulaire sur l'avant ; les dispositions de ses nageoires dorsales, sa raie latérale à mi-corps, sa robe argentée enfin, lui donnent une grande ressemblance avec le *sigui* de Russie. D'ailleurs, en comparant les deux photographies, il semble qu'aucun doute ne peut exister ; et les renseignements qui m'ont été fournis sur la nature de ses chairs confirment mon opinion.

Le *white-fish* est très estimé en Amérique. De même que le *sigui*, il n'atteint pas de très grandes dimensions : les plus gros ne dépassent guère le poids de 3 kilogrammes. On sert ordinairement ce poisson grillé, en l'accompagnant d'une sauce maître-d'hôtel ou d'un beurre à la maître-d'hôtel.

---

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 39

Dessin 123. — AILERONS DE TORTUE DE MER, A L'AMÉRICAINE.
Dessin 124. — WEAK-FISH D'AMÉRIQUE.
Dessin 125. — BLUE-FISH D'AMÉRIQUE.
Dessin 126. — SHEEP'S HEAD-FISH D'AMÉRIQUE

## Dessin 123. — AILERONS DE TORTUE DE MER, A L'AMÉRICAINE

Parmi les nombreuses variétés de tortues marines, il en est une qui, au point de vue de la gastronomie, l'emporte sur les autres, car elle possède les plus grandes qualités : c'est la *Tortue-franche* ou *Tortue-verte*[1] ; les autres espèces, en général, si elles sont recherchées par les pêcheurs,

1. En Amérique, on mange aussi la tortue dite *terrapine ;* celle-ci vit dans les marais saumâtres des bords de la mer.

c'est bien plutôt en raison du prix de l'écaille qu'ils retirent de leur carapace, que pour les utiliser en cuisine, car plusieurs d'entre elles ne sont pas mangeables.

La grande tortue-franche ne fréquente que les grandes eaux : l'Atlantique, le Pacifique et les mers des Indes : du Sénégal en Australie, et de l'Australie aux mers du Japon, partout on rencontre ce grand quadrupède des eaux, de physionomie, de mœurs et de construction si étranges, si extraordinaires.

La tortue-franche atteint des dimensions considérables ; il n'est pas rare d'en trouver qui pèsent de 300 à 400 kilogrammes. Mais au point de vue de la cuisson, les plus estimables sont celles de moyenne grosseur, pesant de 100 à 150 kilogrammes.

Un point à noter, c'est qu'on capture les tortues de mer, en grande quantité, sur les côtes sablonneuses et désertes de l'Ile de l'*Ascension* et de l'Ile de *Saint-Vincent*, où elles viennent deux fois par an pondre leurs œufs[1]. Mais on pêche aussi ces tortues dans la haute mer, alors que, par un temps calme et une mer tranquille, elles viennent dormir sur la surface des eaux, en chauffant leur carapace au soleil.

Une partie des tortues ainsi capturées ou pêchées sont transportées vivantes un peu partout, mais surtout en Amérique et en Angleterre[2]. Cependant, malgré la grande consommation qui s'en fait dans ces pays et sur différents points de notre continent, les chasseurs ou pêcheurs de tortue n'arrivant pas à trouver de débouchés suffisants pour expédier leur butin, ont fini par mettre en conserve les parties les plus précieuses de ces animaux, pour les expédier en boîtes soudées, ou bien les faire sécher au soleil, afin de les vendre ensuite dans ces conditions, c'est-à-dire sèches[3].

Il est à remarquer que ce n'est pas du tout la chair ou viande de tortue qui a le plus de prix, ce sont seulement les parties cutanées, c'est-à-dire le *plastron*, les quatre nageoires, la tête et les parties tendres de la *carapace*. Les chairs ou viandes fraîches de tortue servent à préparer le bouillon ; elles sont cependant bonnes à manger, quoique n'étant pas d'une bien grande succulence.

Les *ailerons* de tortue ne sont autres que les nageoires de devant de l'animal : par leur forme, ces nageoires ont quelque analogie avec des ailerons de volaille ; c'est sans doute à cette ressemblance qu'est due leur appellation. Mais quand il s'agit d'une grosse tortue, les nageoires de derrière peuvent également être servies comme relevé. A première vue, les surfaces des ailerons de tortue semblent

1. Les œufs de tortue frais pondus sont très recherchés sur les côtes où les tortues viennent les pondre. Il m'est arrivé bien souvent d'en trouver de non éclos dans l'intérieur des tortues que j'ai eu l'occasion de dépecer ; mais j'avoue que je n'ai jamais osé en servir, car j'aurais eu moi-même de la répugnance à les manger.

2. A Londres, il existe des maisons faisant un commerce considérable de tortues ; on les reçoit toujours vivantes, et on les conserve longtemps en cet état dans de grands bassins d'eau de mer, disposés à cet effet, sans qu'elles perdent de leur vigueur.

C'est seulement avec la tortue-franche qu'on prépare ce potage fameux, « *turtle-soup* », qui est en quelque sorte devenu le potage national de la vieille Angleterre. La maison *Painter* est une des plus anciennes et des plus renommées de Londres pour la préparation de ce potage ; c'est elle qui fournit les cuisines de la cour et celles de S. A. R. le Prince de Galles. — On peut, à Londres, acheter ce potage au litre.

3. Il ne faut pas perdre de vue que les potages préparés avec des tortues vivantes et avec le bouillon frais tiré des chairs, sans être mis en conserve, sont certainement sans comparaison et bien préférables à ceux préparés soit avec la tortue en boîte, soit avec la tortue sèche. Il faut avoir mangé à Londres le potage de tortue fraîche pour se rendre un compte exact de la différence de qualité qui existe entre eux.

formées de petites plaques osseuses, mais en réalité, c'est la peau elle-même qui forme ces petites divisions séparées par des lignes creuses, et comme estampées.

Les ailerons de tortue sont fréquemment servis pour relevé, en Amérique et même en Angleterre, où les tortues sont abondantes; je les ai servis quelquefois en Allemagne. Ce relevé est certainement estimable et très distingué, mais on ne doit pas le répéter trop souvent, et de plus, on doit toujours l'accompagner d'un autre relevé de poisson.

Pour servir les ailerons de tortue comme relevé, il faut d'abord les détacher entiers de la carapace, puis enlever les parties charnues adhérentes aux ailerons, en disloquant l'os de la jointure : des chairs enlevées, on n'emploie que les parties rondes, se trouvant à côté de la *palette* de chaque aileron; ce sont ces parties qu'on appelle *noix*. Les extrémités supérieures des ailerons, à l'endroit où était l'os de jonction, doivent être bridées, de façon à les maintenir en forme.

Les ailerons sont alors plongés dans l'eau bouillante, et maintenus dans le liquide jusqu'au point où la peau superficielle s'en détache, en la grattant avec un couteau. Ils sont ensuite placés dans une casserole longue dont le fond est masqué avec des débris de lard, des légumes et des aromates; ils sont braisés avec du vin et du bon fonds, à court mouillement, sur feu modéré.

Les noix de tortues sont parées, arrondies, en supprimant les parties nerveuses; elles sont lardées à l'intérieur avec des filets d'anchois, puis déposées dans une terrine, assaisonnées, arrosées avec du madère, entourées et masquées avec des oignons et des légumes émincés, afin de les faire mariner ainsi 24 heures. Elles sont alors égouttées, puis piquées avec du lard, et braisées aussi à court mouillement.

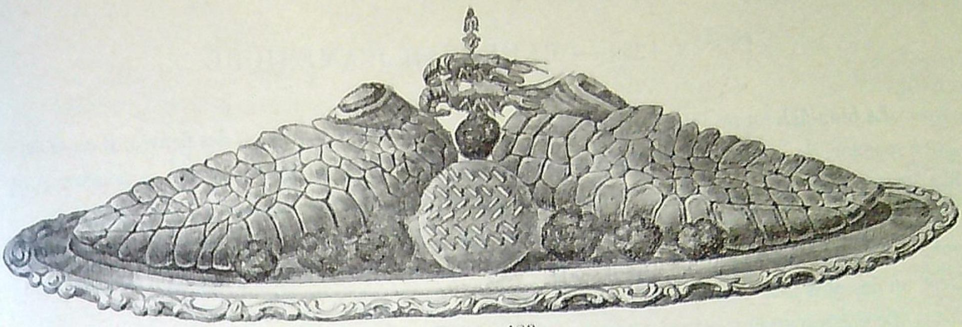
Les *ailerons* représentés par le dessin sont dressés sur un plat long, ayant un support en pain frit, collé sur le centre. Entre les deux *ailerons* sont dressées les noix de tortue, une de chaque côté. Le restant de la garniture se compose de truffes, de quenelles de poisson, de jaunes d'œuf durs, et enfin de champignons. Sur le support en pain, est piqué un hâtelet garni avec des écrevisses. Les ailerons sont masqués avec une sauce tortue succulente, réduite au madère, mais surtout relevée de ton; une partie de la sauce est servie en saucière.

Quand on dispose d'une grosse tortue, un seul *aileron* du devant peut servir comme relevé, surtout si on lui adjoint une garniture abondante.

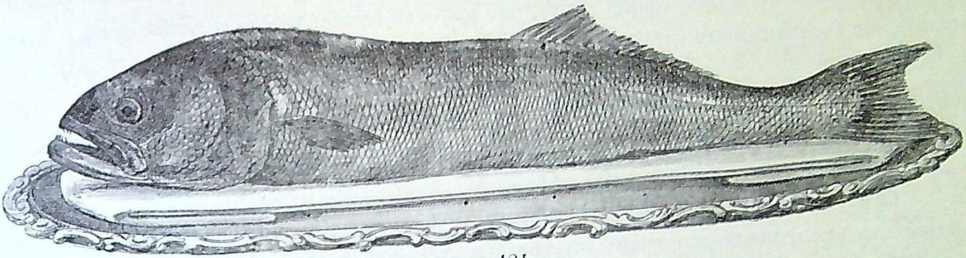
## DESSIN 124. — WEAK-FISH D'AMÉRIQUE

Les meilleurs, les plus recherchés de ces poissons sont ceux qu'on pêche dans les parages de la Nouvelle-Orléans; on les pêche aussi aux embouchures.

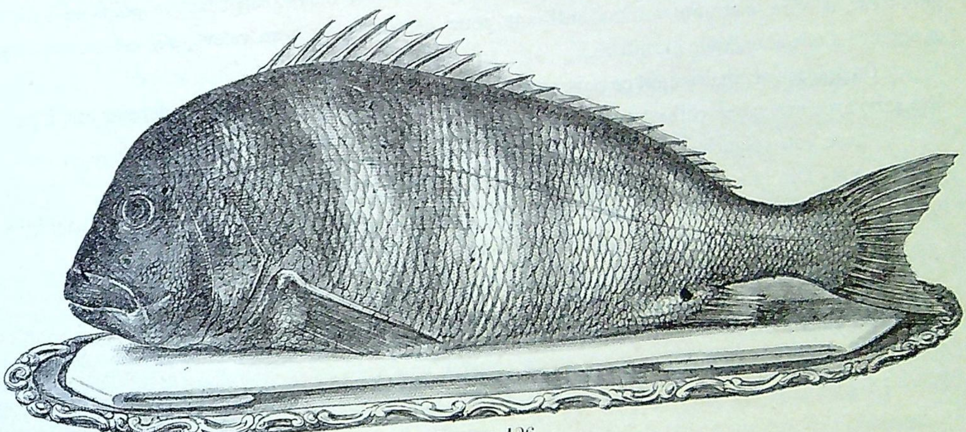
Le *weak-fish* n'atteint pas des proportions très grandes : son poids ne dépasse guère 3 kilogrammes : il est de jolie apparence; sa forme est allongée, sa robe tigrée; ses chairs sont plutôt molles que fermes, mais délicates. On prépare le *weak-fish* au gratin, ou braisé au vin, à court mouillement et à feu violent, afin de saisir activement les chairs. Ce poisson, n'étant pas très gros, comporte une garniture abondante, pouvant se composer de filets ou de quenelles de poisson, d'huîtres, de truffes, de laitances, de champignon et enfin de toutes les garnitures applicables aux relevés de poisson.



Dessin 123.



Dessin 124.



Dessin 126.

## DESSIN 125. — BLUE-FISH D'AMÉRIQUE

Le *blue-fish* est un joli poisson de mer qu'on pêche aux embouchures des fleuves. Il est excellent à manger, de juin à décembre. Il habite les mers du Sud. Les chairs crues de ce poisson sont bleuâtres et molles, mais elles blanchissent à la cuisson ; elles sont savoureuses et de bon goût.

Par sa forme et la disposition de ses nageoires dorsales, le *blue-fish* ne ressemble à aucun poisson de nos mers. Sa tête est très forte, sa robe est bleuâtre : c'est de cette teinte qu'il tire son nom. C'est un des plus jolis poissons du nouveau monde.

Ce poisson atteint ordinairement le poids de 5 kilogrammes ; par son volume, il constitue donc un relevé pouvant entrer dans le cadre d'un dîner nombreux. S'il n'est pas trop gros, il peut être grillé entier. Pour le cuire au court-bouillon, il est préférable de le diviser en tranches ; en ce cas, ces tranches doivent être plongées dans le liquide en ébullition, afin d'obtenir la chair plus ferme. On sert souvent les filets de *blue-fish*, coupés, parés, puis sautés au beurre ; dressés et garnis, soit à la normande, soit avec toute autre garniture.

## DESSIN 126. — SHEEP'S-HEAD-FISH D'AMÉRIQUE

Ce poisson, dont la physionomie offre un caractère si singulier, est renommé pour la bonté de sa chair ; sa tête renfoncée, a quelque analogie avec celle d'un mouton ; c'est probablement à cette ressemblance partielle qu'il doit son nom. On pêche ce poisson dans les baies.

La robe du *sheep's-head* est rayée par des bandes transversales, dans le genre des perches ; ses nageoires supérieures sont vigoureuses, et forment une crête saillante sur toute l'étendue du dos.

Ce poisson, sans arriver à de très grandes proportions, atteint cependant le poids de 4 kilogrammes ; il offre donc un volume suffisant pour constituer un beau relevé, s'il est servi entier et entouré d'une abondante garniture.

On prépare ordinairement ce poisson au gratin, ou on le fait griller ; dans ce dernier cas, il peut être servi avec une sauce colbert ou sauce normande.

Avec cette planche se termine la grande série des gros poissons servis comme relevés ; on trouvera plus loin une autre série également très importante de gros poissons présentés comme pièces froides.

# RELEVÉS DE BOUCHERIE
## ET DE VOLAILLE

Les relevés de boucherie sont, à l'égal des relevés de poisson, indispensables à un dîner luxueux ; cependant, quand ils sont doubles, il est toujours facultatif d'en servir un de volaille.

Les relevés de boucherie devant entrer dans le cadre d'un dîner distingué ne peuvent être choisis que dans le bœuf, le veau, le mouton, le porc et l'agneau ; et encore faut-il n'admettre que les parties les plus délicates de ces animaux.

Du bœuf, on ne peut servir que les rosbifs, les filets, les culottes, les aloyaux salés ; du veau, les selles, les longes, les têtes ; du mouton, les gigots ou quartiers, les selles ; de l'agneau, les selles et quartiers ; du porc, les jambons seuls sont admis, mais une fine longe de Tonkin, une grosse crépine aux truffes, peuvent encore être acceptés, si le dîner comporte deux relevés.

En Angleterre, où on fait tant de cas de la viande de boucherie, il est des relevés qu'on ne sert jamais seuls, ce sont ceux de veau et de porc ; avec ces derniers, c'est-à-dire avec les jambons, on sert toujours une viande blanche : du veau ou de la volaille ; tandis qu'avec le veau on sert toujours de la viande salée ; langues à l'écarlate, bœuf salé ou jambon. Cette méthode est bonne, elle mérite qu'on en tienne compte. Les viandes blanches, en effet, sont bien plus agréables à manger avec adjonction de viande salée ou fumée.

Les relevés de boucherie sont généralement servis avec un certain luxe, soit sous le rapport de leur forme, soit sous celui de leur garniture ; à table, on aime voir une belle pièce de boucherie, abondante, richement garnie. Cependant, il en est dans le nombre que le simple bon sens commande de servir simplement, sans ornement, sans garniture. En effet, que mettre autour d'un plantureux rosbif, aux viandes dorées, panachées de graisse ! Les plus belles garnitures, les plus riches ornements passeraient inaperçus ; il est donc préférable de supprimer les ornements, et de servir les garnitures séparément.

Les garnitures des relevés sont de différente nature : elles peuvent être ou simples ou variées; ces dernières conviennent mieux aux relevés luxueux ; elles se composent, soit de légumes, y compris les truffes et champignons, soit de détails de boucherie, tels que : ris de veau, amourettes, cervelles ; soit enfin avec les mêmes éléments dont on compose les hors-d'œuvre, c'est-à-dire, les rissoles, les croquettes, les bouchées, les petites timbales, les petites chartreuses. Les garnitures variées sont plutôt dressées par groupes, rarement elles sont mêlées, mais les espèces ne doivent pas être trop nombreuses.

L'ornement des relevés consiste dans les coupes et les hâtelets ; ceux-ci sont garnis soit avec des légumes, soit avec des quenelles, des truffes, des champignons. Les coupes sont exécutées en gros légumes, en riz, en pâte ou en pain. Mais ces coupes ne peuvent être entières que si elles sont destinées à être placées sur le centre des plats ; si au contraire elles doivent être appliquées sur les bouts, elles sont simplement taillées à trois quarts de rondeur.

Les sauces devant accompagner les relevés de boucherie doivent être bien finies, succulentes, mais légères, peu liées.

---

## SOMMAIRE DE LA PLANCHE 40

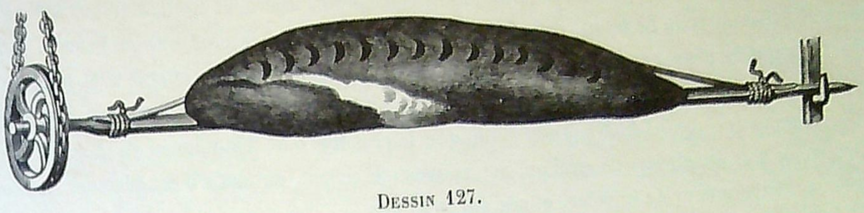
DESSIN 127. — FILET DE BŒUF A LA TALLEYRAND (SUR BR.). DESSIN 128. — SELLE DE MOUTON (SUR BROCHE).
DESSIN 129. — GIGOT DE MOUTON (SUR BROCHE). DESSIN 130. — ROSBIF ROTI A L'ANGLAISE (SUR BROCHE).

---

### DESSIN 127. — FILET DE BŒUF ROTI A LA TALLEYRAND

Les filets de bœuf sont pris sur les aloyaux ; ils représentent cette partie de l'animal que, dans les veaux, les moutons, les daims et les chevreuils, on appelle filet-mignon. En fait, les vrais filets des quadrupèdes sont les chairs de l'aloyau, disposées de chaque côté des reins ; les deux longes réunies, la selle en un mot, commençant à la hauteur des épaules et terminant juste à la jonction de l'échine avec les quartiers ou cuissot des animaux.

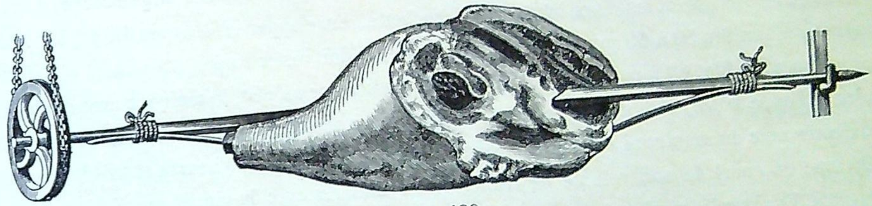
Les filets-mignons, au contraire, sont placés au-dessous des chairs, ou plutôt de la charpente de l'échine ; ce sont ces parties de viande charnues, enveloppées de graisse, ayant la forme allongée, pointue d'un côté, arrondie de l'autre. Or, le filet de bœuf occupant exactement cette place dans la



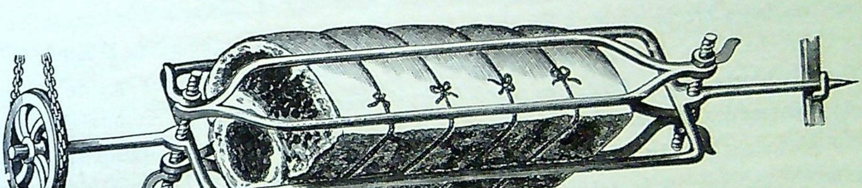
Dessin 127.



Dessin 128.



Dessin 129.



Dessin 130.

charpente de cet animal, devrait donc s'appeler aussi filet-mignon de bœuf, et non filet de bœuf; c'est la qualification exacte qui lui appartient, mais comment déraciner l'erreur?

Le filet-mignon de bœuf est la partie de l'animal, fournissant la chair la plus tendre : elle est moins succulente que celle du filet d'aloyau, mais elle est plus légère, et convient mieux aux estomacs délicats. Le filet-mignon de bœuf, rôti entier ou braisé, est le relevé le plus servi en France, et dans la plupart des autres pays, excepté en Angleterre; les anglais servent peu en effet le filet-mignon seul; mais ils le servent toujours avec l'aloyau, et sur les tables luxueuses, il est rare que sur un rosbif servi, on ne coupe pas le filet-mignon plutôt que le gros filet : le filet-mignon de bœuf cuit avec le rosbif, sous son enveloppe de graisse, est vraiment excellent, surtout s'il est découpé en tranches minces sur la longueur de la pièce, et non sur le travers.

Un filet-mignon de bœuf à la Talleyrand, est un mets d'amateur, distingué au plus haut point, mais qui, pour être mangé à son plus parfait degré, exige d'être découpé sur table même : par ce motif, ce relevé ne peut être servi dans un dîner nombreux. D'autre part, il ne doit être servi que pendant la saison des truffes fraîches.

Choisir un filet mortifié à point, le parer avec soin, en supprimer la chaîne et la plus grande partie de la graisse des côtés; l'assaisonner, le mettre dans un vase étroit, l'arroser avec une demi-bouteille de madère, le couvrir avec des parures de truffes crues, des aromates, et enfin avec des bardes de lard; le faire mariner 24 heures, en le retournant deux fois.

Une heure avant de servir le filet, l'égoutter de sa marinade, l'éponger; larder intérieurement la chair, par le dessous, avec des filets crus, de truffes; faire ensuite sur la surface de la partie lisse, des deux côtés, des incisions transversales, en deux lignes; dans chaque incision, glisser une demi-lame de truffe crue, coupée en biais sur le travers, l'emballer alors dans du lard, puis dans du papier beurré; le traverser sur la longueur avec une brochette, le poser sur une large broche, et le fixer à celle-ci, en assujettissant les deux bouts de la brochette. Envelopper le filet avec du papier beurré, le faire rôtir à bon feu 50 à 60 minutes; la chair intérieure doit rester rosée.

Quand le filet est à point, le débrocher, le dresser sur un plat, le masquer avec quelques cuillerées de bonne sauce, réduite avec une partie de sa marinade et des parures de truffes; l'entourer des deux côtés avec du macaroni de Naples, coupé court, assaisonné avec beurre et puis bon parmesan, mêlé avec un quart de son volume de truffes cuites entières avec du vin, et coupées au moment en montglas. Envoyer le surplus de la sauce dans une saucière.

Un tel relevé, servi à des amateurs, ne peut manquer d'être apprécié.

Un point essentiel : quand on fait rôtir un filet à la broche, c'est de ne pas en percer les chairs ou alors les percer le moins possible. Si l'on dispose d'une broche-à-berceau, il n'est pas nécessaire de les percer du tout; à défaut de celle-ci, on peut encore rôtir un filet sans le percer, si l'on dispose d'une très large broche pouvant lui donner un point d'appui solide; en ce cas, il faut poser le filet sur la broche, et le maintenir d'aplomb à l'aide de 2 brochettes appliquées une de chaque côté, fixées à la broche par les bouts; ce procédé réussit bien, seulement voici l'inconvénient; ces brochettes laissent des empreintes très prononcées sur les chairs, et déforment en quelque sorte le filet. A défaut d'une très large broche, il convient plutôt de traverser simplement le filet sur sa longueur avec une brochette mince, et le maintenir d'aplomb sur une broche, en fixant solidement la brochette sur

la broche. C'est dans ces conditions mêmes que le filet se trouve représenté par le dessin. Quoi qu'il en soit, il faut éviter à tout prix de le traverser avec une broche pour le faire rôtir ; mieux vaudrait le cuire au four.

## Dessin 128. — SELLE DE MOUTON ROTIE (SUR BROCHE)

La viande de mouton est sans contredit une des plus parfaites que fournit la boucherie. Si les morceaux sont choisis, si l'animal est jeune, bien nourri, cette viande est agréable à manger, succulente, légère, bienfaisante, convenant à tous les tempéraments.

Les moutons sont répandus et se produisent dans toutes les parties de l'univers ; mais la qualité des viandes est loin d'avoir le même mérite partout. En chaque contrée, la nature des races et leur perfectionnement, de même que l'abondance et la bonté des pâturages, ont évidemment une grande influence sur le bétail.

La France produit d'excellents moutons[1] ; mais l'Angleterre, ayant le privilège de joindre à la variété des belles races l'excellence de ses pâturages saturés par les émanations salines, fournit des produits d'un incomparable mérite. Néanmoins, parmi les espèces diverses répandues sur le continent, celle que produit la Belgique mérite d'être particulièrement mentionnée, car elle tient une des premières places ; tous les gourmets connaissent ces bons moutons des Ardennes, aux formes mignonnes, aux chairs noires, délicates et odorantes : quel dommage, pour les amateurs que cette race ne soit pas plus répandue.

Une selle de bon mouton, rôtie, est un relevé distingué, estimé partout. Mais en Angleterre elle marche de pair avec le rosbif, et elle est préférée à tous les autres relevés de boucherie.

Si l'on veut obtenir une selle de mouton assez forte pour être servie comme relevé dans un dîner, il faut la couper aux deux tiers de hauteur des carrés, et à la limite naturelle qui divise le gigot de la longe ; en ce cas, il convient d'écourter l'os des côtes, afin de pouvoir rouler les bavettes en dessous, après les avoir coupées droites, et avoir retiré la peau qui couvre la graisse des filets ; ficeler alors la selle, l'envelopper avec du papier beurré, et la faire rôtir en l'arrosant souvent.

Une selle de mouton est plus ou moins longue à cuire, selon que les chairs sont couvertes de graisse : si la couche est épaisse, la cuisson doit être prolongée, car les chairs sont plus difficiles à atteindre. Mais une selle, qui n'est pas démesurément grasse, peut cuire à la broche en 5 ou 6 quarts d'heure au plus. Un point essentiel consiste à déballer la pièce un quart d'heure avant de la débrocher, afin de colorer légèrement les graisses superficielles.

Si la viande est très grasse, il faut lui donner une heure et demie de cuisson, en l'arrosant souvent. La selle de mouton que le dessin représente est embrochée directement à la broche ; mais

1. La chair des moutons des contrées méridionales de la France est généralement bonne, très parfumée ; mais elle a souvent un goût de lainage qui la rend désagréable. Ces animaux fourniraient certainement une chair des plus estimables si, au lieu d'être parqués en grand nombre dans des étables trop étroites ou peu propices, où leur chair contracte forcément le goût défectueux de lainage, on les laissait, comme en Angleterre, à l'air libre, parquer dans les prairies, n'ayant en tous temps que des abris ouverts, soit pour se reposer, soit pour se garantir de la pluie. C'est surtout à cette méthode d'élevage qu'il faut rapporter l'excellence et la supériorité de la chair des moutons d'Angleterre.

celle-ci ne traverse pas les chairs ; elle passe au-dessous de la chaîne. Elle est soutenue aux deux bouts, à l'aide de 2 fourches en fer, mobiles et à vis ; avec ce double appui, elle ne peut pas perdre son aplomb. Une selle de mouton rôtie, devant être découpée sur table, ou tout au moins dans la salle à manger, ne doit pas être garnie ; la garniture et le jus sont envoyés séparément. Toutes les garnitures de légumes frais conviennent à une selle rôtie ou braisée ; mais les purées de légumes secs ou frais sont aussi très agréables à manger avec cette viande ; les purées de marrons, de pommes de terre, de navets ou de haricots sont les plus usitées.

## Dessin 129. — GIGOT DE MOUTON ROTI (SUR BROCHE)

Le gigot d'un bon mouton, rôti à la broche, constitue un excellent relevé, du goût de tout le monde, surtout si la viande est juteuse, pas trop cuite.

Pour servir un bon gigot rôti, il faut le choisir provenant d'un mouton de bonne race, gras et jeune ; mais il faut surtout le laisser mortifier à point, car alors la viande devient plus délicate, d'un arome plus fin. La durée de la mortification est difficile à fixer, car elle dépend surtout de la saison ; en été 2 jours peuvent suffire, dans les climats du Nord, tandis qu'en hiver 8 jours ne sont souvent pas de trop ; cependant, il y a une certaine limite qu'il faut éviter de passer : l'excès nuit en toute chose ! Pour faire rôtir un gigot à la broche, il convient de ne pas le percer, et d'employer la broche-à-berceau ; à défaut de celle-ci, il faut le percer avec une broche mince, et le soutenir avec une brochette, et sans traverser les parties les plus charnues qui, cuites, sont naturellement les plus juteuses. Un gigot de mouton doit être rôti à bon feu, sans violence, en l'arrosant souvent avec la graisse de la lèchefrite ; la durée de sa cuisson varie de 4 à 6 quarts d'heure, selon sa grosseur, selon que les chairs sont couvertes de graisse ; les petits gigots, tendres, mortifiés à point, peuvent cuire en 50 minutes. De même que celle du rosbif, la viande d'un gigot rôti doit rester rosée à l'intérieur, mais cela sans excès, car la viande trop rouge, non atteinte, n'est ni agréable, ni meilleure à manger : elle déplaît indistinctement à tous les gourmets.

Les gigots servis rôtis ne doivent jamais être découpés à la cuisine ; c'est dans la salle à manger, sinon à table même, que cette opération doit avoir lieu. Dans ces vues, le gigot doit être dressé sur un plat nu, bien chaud ; les garnitures et le jus sont servis séparément. Les viandes coupées sur le gigot doivent être posées à mesure sur les assiettes des convives, en les arrosant avec un peu de bon jus ; mais ces assiettes doivent surtout être bien chaudes ; c'est là un point capital.

Les garnitures pouvant être affectées aux gigots de mouton rôtis sont nombreuses ; elles se composent surtout de légumes : les navets, les choufleurs, les haricots-verts, les haricots-blancs et les flageolets conviennent.

Le gigot est représenté par le dessin, embroché et prêt à faire rôtir ; il est traversé par une broche mince, et soutenu extérieurement à l'aide d'une brochette. Il est impossible de faire rôtir cette pièce à une broche simple, sans la percer ; mais la difficulté disparaît, si l'on dispose d'une broche-à-berceau d'un petit calibre.

## Dessin 130. — ROSBIF ROTI A L'ANGLAISE (*Roast-beef*)

Le rosbif, c'est l'aloyau de bœuf, le *sirloin* des anglais! Ce mets devenu européen aujourd'hui est incontestablement d'origine anglaise, et, il faut l'avouer, c'est seulement en Angleterre où on le trouve parfait : car c'est là seulement où les soins qu'exige cette pièce, la prévoyance et les sacrifices qu'elle comporte, sont bien compris. Partout on mange des rosbifs, on les voit figurer maintenant sur les tables les plus aristocratiques dans toutes les contrées de l'Europe ; mais combien peu répondent au résultat que les gourmets en attendent! Dans le cours de ma carrière culinaire, j'ai servi bien souvent des rosbifs, mais j'avoue que, sur le continent, c'est toujours avec la plus grande appréhension que j'inscrivais ce relevé sur un menu.

En dehors de l'Angleterre je peux citer deux pays où j'ai rencontré des rosbifs relativement bons : Florence et Hambourg. Ceux de Florence sont tendres, cependant faibles en succulence ; parce qu'ils proviennent d'animaux jeunes, mais nourris sans les soins voulus, et mal engraissés. Ceux de Hambourg sont plus étoffés, mieux nourris, gras, en été surtout ; mais généralement moins riches, moins onctueux, que ceux qu'on mange en Angleterre. L'Angleterre a le privilège des bons bœufs pour rôts, ceci est incontestable ; ni en France, ni en Russie, ni en Allemagne, ni en Italie, on n'est encore arrivé à obtenir des élèves si parfaits. En France, on fait des élèves pour obtenir de belles bêtes, en Angleterre c'est pour obtenir de belles et bonnes viandes, ce qui n'est pas précisément la même chose, par rapport à la cuisine.

La boucherie, en France, est généralement bonne, bien soignée ; la viande est succulente et nutritive, elle possède des qualités appréciables, très importantes ; mais les aloyaux sont, pour la plupart, peu propres à donner des rôts tendres. Cette particularité s'explique par ce fait qu'en France, les bœufs abattus sont le plus ordinairement des animaux formés, c'est-à-dire robustes, musculeux, ayant atteint tout leur développement ; ces bœufs ne sont abattus qu'après avoir fourni une période de travail plus ou moins longue. En Angleterre, au contraire, les bœufs indigènes sont élevés et engraissés pour être abattus aussitôt qu'ils sont formés. Ceux même qu'on y importe de la Hollande, de la Belgique, ou du Holstein, sont, pour la plupart, achetés jeunes, pour être nourris et engraissés avec le plus grand soin, avant d'être abattus.

La différence des viandes de bœuf, en Angleterre et en France, peut en quelque sorte s'expliquer par des chiffres : en France, les bœufs abattus sont âgés de 4 à 5 ans, en Angleterre de 2 à 3 ans. Les premiers fournissent des viandes faites, abondantes en sèves, riches en sucs nutritifs, elles sont sans égales pour être mangées bouillies ou braisées ; elles produisent des bouillons et des jus savoureux, succulents ; mais ces viandes sont peu propres à être rôties.

Les viandes d'Angleterre, j'entends celles de choix, sont grasses, à tissu fin, à muscles légers, elles fournissent une chair tendre, juteuse, odorante, mais leurs qualités s'annulent si on les fait bouillir : elles ne fournissent qu'un bouillon faible, sans onction, peu nutritif.

Un beau rosbif, provenant d'un animal jeune, gras, développé, est une pièce pleine d'attraits pour un amateur ; mais il faut que la viande soit mortifiée au degré voulu, il faut surtout qu'elle soit

rôtie à la broche, avec les soins qu'elle réclame. Un rosbif, alors même qu'il est pris sur un jeune bœuf, peut se trouver défectueux s'il n'est pas mortifié à point : la chair est alors coriace, sans goût délicat. Le rosbif le plus parfait peut aussi devenir sans valeur, s'il n'est pas soigneusement apprêté, s'il est trop cuit ou pas assez. Le rosbif que le dessin représente est cru, paré, ficelé et embroché à une broche-à-berceau, mais il doit être préalablement emballé dans du papier beurré.

En fait, le rosbif commence, où s'arrêtent les côtes, et finit à la jonction de l'aloyau avec la *culotte* : il convient même de ne pas le couper trop long de ce côté, car il est osseux, et la chair est ordinairement sèche. Un point essentiel, c'est de ne jamais détacher le filet d'un rosbif ni le désosser. Il faut simplement supprimer le surplus de la graisse, couvrant le filet-mignon, sans cependant le dégarnir trop; écourter la bavette, et supprimer le bout des côtes qui lui adhèrent, afin de pouvoir la rouler en dessous, et ficeler régulièrement la pièce ; c'est dans ces conditions qu'il est mis sur broche, mais une broche-à-berceau ; car un rosbif embroché à une broche longue, même en le traversant, ne peut jamais prendre l'aplomb nécessaire pour tourner sans arrêt, et un rosbif qui ne tourne pas régulièrement ne peut pas bien rôtir.

Pour rôtir un rosbif dans les conditions voulues, il doit tourner devant un feu de broche plus ardent sur les côtés que sur le centre : il doit être arrosé souvent avec la graisse de la lèchefrite. La durée de sa cuisson dépend naturellement de la grosseur de la pièce, de l'épaisseur de la viande, et enfin de celle des graisses qui la couvrent ; mais un rosbif de 6 à 7 kilogrammes réclame au moins 2 heures de cuisson. Dans tous les cas, il convient de l'emballer dans du papier graissé, en le mettant à la broche ; ce papier n'est enlevé qu'un quart d'heure avant de débrocher la pièce. Aussitôt qu'elle est débrochée, elle doit être déballée, salée et tenue à l'étuve un quart d'heure au moins.

Un rosbif bien rôti ne doit être ni trop saignant, ni sec à l'intérieur : la viande doit être juteuse, rosée. En France et sur le continent, on croit généralement que les anglais aiment et mangent les rosbifs peu cuits, très saignants, aux chairs rouges et non atteintes ; c'est là une erreur grande.

En Angleterre, dans toutes les grandes maisons, on ne mange le bœuf rôti que s'il est atteint à point ; on ne veut pas le voir saignant.

Mais il faut bien retenir ceci : pour les rosbifs d'Angleterre, provenant de jeunes bœufs, la viande se trouve dans d'excellentes conditions pour être très bien atteinte sans perdre aucune de ses qualités, tandis que si l'animal a dépassé l'âge propice, plus la viande rôtit, plus elle devient sèche.

En France, et généralement dans toutes les contrées du continent, pour obtenir des rosbifs à peu près tendres, on est forcé de les tenir vert-cuits, afin d'éviter que la viande ne durcisse et devienne sèche, par ce motif qu'elle ne se trouve pas dans les véritables conditions de tendreté.

Les rosbifs doivent être envoyés intacts dans la salle à manger ; ce serait une hérésie culinaire que de les découper dans la cuisine[1]. Ils doivent être dressés sur un grand plat, sans entourage aucun ; le jus et la garniture doivent être servis séparément, afin que la personne chargée de découper la pièce, soit sur le buffet de la salle à manger, soit sur table même, ne rencontre aucun obstacle gênant.

1. Pour être mangée dans toute la plénitude de ses qualités, la viande d'un rosbif cuit ne doit pas être coupée dans le sens des côtés de l'aloyau, c'est-à-dire en l'attaquant de haut en bas, par l'un des bouts ; elle doit-être coupée horizontalement, sur le travers, en commençant du côté des os de la chaîne, après avoir enlevé le gros nerf ; ainsi coupée, la viande d'aloyau est plus tendre, plus juteuse, et plus agréable à manger. — Cette méthode est généralement suivie dans les grandes maisons anglaises.

La garniture d'un rosbif servi dans un dîner doit se composer surtout de légumes frais, cuits à l'eau ; ceux qui conviennent le mieux sont : les haricots-verts, les choufleurs, les choux de Bruxelles. A défaut de légumes frais, on sert des pommes de terre. En Angleterre, on dresse ordinairement différents légumes dans des plats à compartiments ; on choisit toujours les meilleurs que la saison produit, mais surtout des pommes de terre, ou bouillies ou en purée, quelquefois les deux espèces en même temps. Mais en Angleterre, il est rare qu'en outre des légumes, on ne serve pas avec le rosbif du york-pudding, et, de plus, une sauce froide, aux racines de raifort, râpées et hachées ; puis mêlées avec de la panure blanche et fraîche, de la crème fouettée, une pincée de sucre et un filet de vinaigre ; cette sauce est très agréable à manger avec le bœuf rôti. — Malgré cette sauce, on sert néanmoins une saucière de jus, mais celui qui s'échappe des chairs coupées est certainement préférable.

---

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 41

Dessin 131. — Tête de veau en tortue.
Dessin 132. — Tête de veau a la Médicis.
Dessin 133. — Tête de veau a la Maréchale.

---

## Dessin 131. — TÊTE DE VEAU EN TORTUE

Les têtes de veau sont très estimées en France, parce qu'elles y sont belles et excellentes à manger. A l'étranger, en général, on en fait peu de cas, par ce motif qu'elles ne possèdent pas les qualités voulues. Et, en fait, la tête de veau n'a réellement une valeur gastronomique que tout autant qu'elle se trouve dans des conditions de qualités parfaites, c'est-à-dire blanche, grasse, aux chairs cutanées épaisses et savoureuses, qualités qu'on ne rencontre guère qu'en France.

Pour servir les têtes de veau comme relevé, elles doivent être non seulement de qualité supérieure, mais être servies avec une abondante garniture et une sauce succulente ; il faut, en quelque sorte, que la garniture supplée à l'insuffisance du relevé lui-même, qui, par sa nature, pourrait ne pas convenir à tous les convives. D'ailleurs, les relevés de tête de veau, dans les grands dîners, ne doivent être servis qu'en compagnie d'autres relevés de boucherie.

Désossez 2 têtes de veau, blanches et fraîches ; flambez-les ; coupez-en les oreilles rondes à la base ; puis distribuez-en les joues, en parties de forme ovale et régulière, sans prendre le museau ; frottez-les avec un citron coupé. — Mettez dans une casserole une petite poignée de farine ; délayez-la peu à peu à l'eau froide ; ajoutez les morceaux de tête, sel, grains de poivre et girofle, un oignon, un morceau de racine de céleris, un bouquet garni d'aromates, 5 à 600 grammes de graisse crue de

bœuf, hachée, les chairs de 2 citrons, sans pepins. Couvrez la casserole, faites bouillir le liquide, et retirez sur le côté du feu; cuisez tout doucement les viandes.

Prenez du riz à croustade, refroidi dans une casserole ovale; taillez-le au couteau dans l'ordre représenté par le dessin. Taillez également, toujours dans le même ordre et en riz refroidi, une croustade plus petite, mais également de forme ovale. Fixez la grande croustade sur un plat long, et la plus petite sur le centre de la grande; tenez-les au frais.

Préparez une garniture composée de petites quenelles moulées à la cuillère et pochées, de grosses olives sans noyaux et de têtes de champignon blanchies; rangez-la, par groupes, dans un sautoir pour la tenir au chaud. Préparez également une garniture de moyennes truffes cuites, pelées, et 4 hâtelets dont 2 garnis de truffes et 2 garnis de légumes; préparez enfin une bonne sauce tortue.

Au moment de servir, égouttez les oreilles et les morceaux de tête de veau; dressez ceux-ci en couronne sur la grande croustade, autour de la petite; sur le haut de celles-ci, dressez 3 oreilles dont le tuyau externe est ciselé et renversé. Sur le plat, autour de la grande croustade, dressez les garnitures par groupes alternés et séparés l'un de l'autre par une truffe ronde. Dressez une chaine de truffes autour des oreilles. Piquez en éventails les deux hâtelets aux truffes, un à chaque bout de la grande croustade, et ceux en légumes à côté des oreilles de veau; glacez les truffes au pinceau, et nappez les oreilles, les morceaux de tête et les groupes de garniture avec la sauce tortue. Envoyez, en même temps que le relevé, deux saucières de la même sauce.

## Dessin 132. — TÊTE DE VEAU A LA MÉDICIS

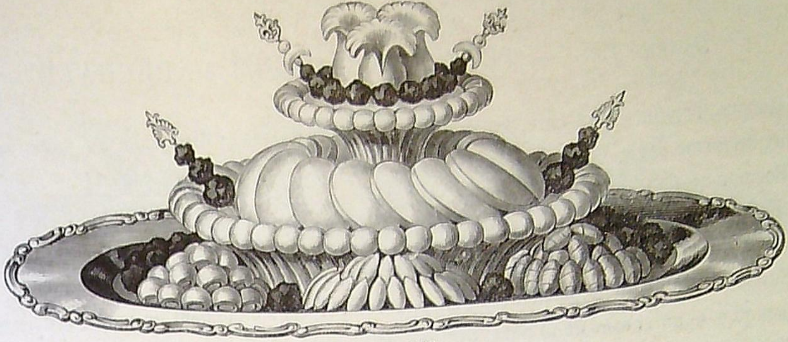
Ce relevé est dressé pour être servi dans un diner à la française. Il est représenté posé sur un réchaud. Il peut cependant être servi dans un diner à la russe; en ce cas, les morceaux de tête doivent être coupés plus petits.

Coupez et cuisez 2 têtes de veau, en opérant comme il vient d'être dit précédemment. Masquez en pâte anglaise 2 cornes d'abondance d'égale grosseur; fixez-les sur un fond en bois de forme ovale, masqué de pâte, en leur donnant l'inclinaison voulue. Dorez-les à plusieurs reprises et faites-les sécher à l'air. Décorez-les ensuite avec de la pâte blanche et des détails de truffe. Soutenez-les sur le centre avec un support en pain frit.

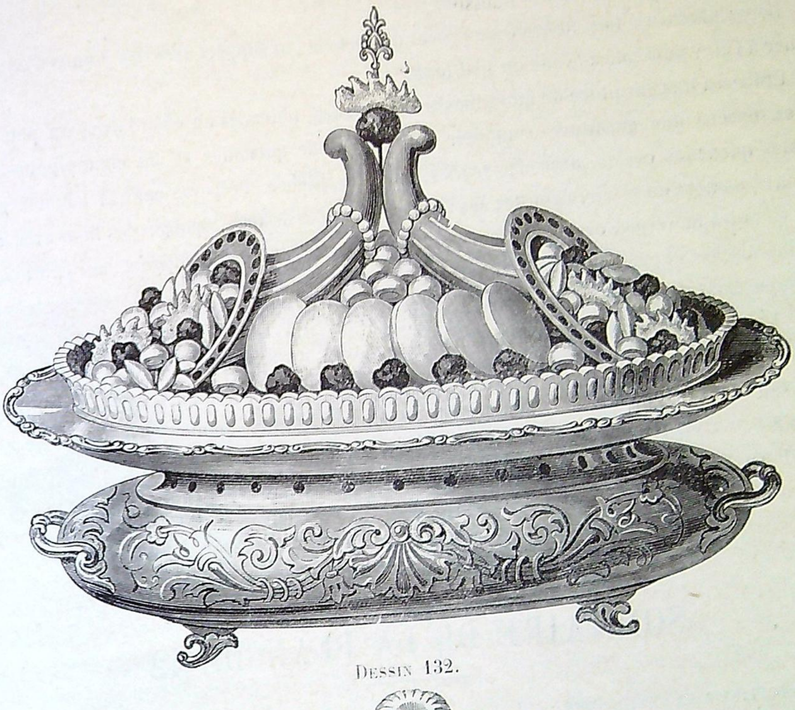
Posez ces cornes et le fond en bois, sur le centre d'un plat long. Collez sur les bords du plat une bordure en pâte anglaise, formée d'une seule bande, légèrement évasée. Dorez-la et faites-la aussi sécher à l'air.

Préparez une garniture composée de quenelles pochées, de crêtes, de truffes et têtes de champignon. Tenez-les au chaud dans un sautoir avec un peu de bon velouté.

Au moment de servir, piquez entre les 2 cornes, sur le support en pain frit, un grand hâtelet garni d'une grosse truffe ronde et d'une belle crête blanche. Masquez le support des cornes avec une partie de la garniture, et dressez le reste dans l'embouchure des cornes, en les entremêlant. De chaque côté des cornes, sur le centre du plat, dressez à cheval 6 morceaux de tête, bien blancs. Nappez-les très légèrement avec un peu de velouté léger; puis placez une truffe ronde entre chaque morceau. Glacez les truffes au pinceau, et servez en même temps que le relevé, 2 saucières de sauce madère.



Dessin 131.



Dessin 132.



Dessin 133.

## Dessin 133. — TÊTE DE VEAU A LA MARÉCHALE

Coupez, rondes à leur base, les oreilles de 2 têtes de veau ; distribuez les joues en moyens morceaux de forme ovale. Cuisez-les dans un fonds blanc, tel qu'il est décrit page 117.

Formez un petit socle ovale, en bois mince ou en carton-pâte, ayant la hauteur de 5 à 6 centimètres. Flanquez-le à chaque bout avec une sorte de tourelle en demi-rondeur. Masquez-les, ainsi que le corps du socle, au-dessus et contre les pourtours avec de la pâte cuite à l'anglaise, abaissée mince. Sur le centre du socle, fixez un petit support en bois ou simplement un moule à pyramide renversée ; masquez-le aussi avec de la pâte ; puis décorez les pourtours du socle, en relief, avec la même pâte, dans le genre que représente le dessin

Dorez plusieurs fois toutes les surfaces du socle et du support avec des jaunes d'œuf ; laissez-le sécher à l'air ; puis collez-le sur un plat long.

Préparez une garniture de moyennes truffes rondes, tenez-les au chaud avec un peu de glace. Préparez encore une garniture composée simplement de quenelles et de champignons. Décorez 2 grandes quenelles ovales, avec des truffes, faites-les pocher. Préparez enfin 2 hâtelets garnis de truffes. Au moment de servir, égouttez les morceaux de tête de veau, épongez-les bien avec un linge. Dressez alors les morceaux ovales, en couronne, sur le socle, autour du support ; sur celui-ci, dressez une oreille ciselée, et garnissez-en le vide avec des truffes pelées ; dressez les deux autres oreilles, une à chaque bout du socle ; entourez-les avec une chaîne de petites truffes. Sur le centre du plat, de chaque côté, dressez une des grosses quenelles décorées, et flanquez-la, à droite, d'un groupe de petites quenelles symétriquement dressées, et, à gauche, d'un groupe de jolies têtes de champignon.

Masquez les petites quenelles, les champignons et la couronne de morceaux de tête, avec un peu de bonne sauce cary. Nappez aussi les oreilles avec un peu de la même sauce, mais à l'aide d'un pinceau ; puis, glacez les truffes, et envoyez en même temps que le relevé 2 saucières de la même sauce.

---

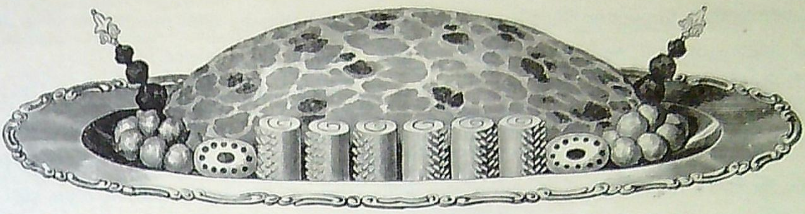
# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 42

Dessin 134. — CRÉPINE A LA GASTRONOME. Dessin 135. — COTELETTES DE VEAU A LA CHARTREUSE.
Dessin 136. — SELLE DE VEAU A LA RUSSE.

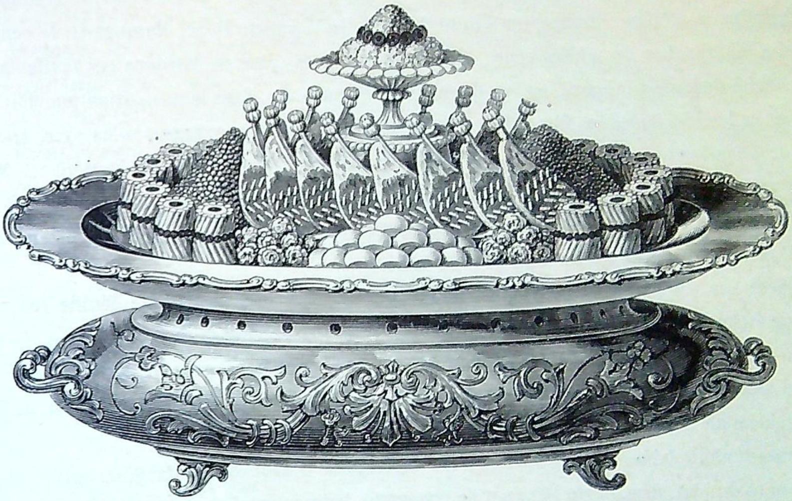
---

## Dessin 134. — CRÉPINE A LA GASTRONOME

Le relevé que je vais décrire est un mets d'amateur ; un peu compliqué peut-être, mais en somme excellent, s'il est préparé avec les soins voulus. Quand on sert ce relevé, il est prudent de l'entourer d'une garniture sérieuse, afin que les convives auxquels cet apprêt ne conviendrait pas puissent trouver cependant de quoi satisfaire leur appétit.



Dessin 134.



Dessin 135.



Dessin 136.

Faites dégorger à l'eau froide une crépine de porc qui ne soit pas percée. — Faites blanchir 8 à 10 pieds de porc; flambez-les, cuisez-les tout doucement avec eau et sel, légumes et aromates. Quand ils sont tendres, égouttez-les; désossez-les avec le plus grand soin; hachez les deux tiers des chairs; assaisonnez. Coupez en filets le restant des chairs; mettez-les dans une terrine avec une égale quantité de foie-gras cuit, coupé aussi en filets; assaisonné avec sel et épices.

Préparez un hachis fin avec 600 grammes de filets-mignons de porc frais et autant de lard; assaisonnez et mêlez-le avec le hachis de pied de porc.

Sur une noix de veau, coupez 12 tranches minces pour faire 12 paupiettes; battez-les, parez-les en forme de carré long : 10 centimètres sur 6 de large. Piquez-les en partie, d'un côté; assaisonnez et masquez-les sur l'autre côté avec une couche de farce à quenelle aux fines-herbes.

Préparez un appareil à croquette, avec ris de veau et champignons cuits : il doit être consistant. Quand il est refroidi, divisez-le en boules rondes; panez-les aux œufs.

Sur quatre morceaux de papier beurré, moulez les quenelles de forme ovale; cloutez-les aux truffes; tenez-les au frais. — Préparez 2 hâtelets composés de truffes cuites, de forme graduée.

Égouttez la crépine, épongez-en l'humidité; étalez-la sur un linge. Masquez-en le centre avec une couche de tranches de truffes crues, disposées à petites distance. Masquez ces truffes avec une épaisse couche du hachis préparé, en lui donnant la forme ovale, dans la proportion que doit avoir le relevé. Sur ce hachis, étalez les filets de pieds de porc et de foie-gras; masquez-les avec une mince couche de fines-herbes cuites, liées avec sauce brune réduite serrée avec demi-glace. Masquez les filets avec une autre mince couche de hachis, et celui-ci avec une couche de tranches crues de truffes. Masquez le tout avec le restant du hachis, en fermant bien les issues; puis enveloppez l'appareil avec la crépine, en la croisant sur le haut.

Placez sur un plafond une épaisse feuille de papier beurré; sur cette feuille renversez la crépine, de façon que la surface masquée de truffes se trouve en dessus. Arrosez-la avec du beurre, couvrez-la avec du papier beurré, cuisez-la une heure à four doux, en l'arrosant souvent.

Au moment de servir, enlevez la crépine du plafond à l'aide d'une pelle à poisson, et posez-la sur une couche de farce ovale, pochée sur le plat même du relevé.

Dressez alors debout, de chaque côté de la crépine, 6 paupiettes débridées, parées et glacées A chaque bout du plat, dressez un bouquet de croquettes frites : puis dressez une quenelle cloutée entre les paupiettes et les croquettes. Au-dessus de celles-ci, sur chaque bout de la crépine, piquez en éventail les 2 hâtelets de truffes.

Glacez la crépine au pinceau, et envoyez le relevé en même temps qu'une ou 2 saucières de sauce madère.

## Dessin 135. — COTELETTES DE VEAU A LA CHARTREUSE

Ce relevé de bonne apparence est pourtant bien facile à préparer; il peut être servi dans un dîner nombreux. Il m'a paru utile de le représenter dans de telles conditions, afin de démontrer le parti qu'on pouvait tirer de simples côtelettes de veau, dans un cas urgent ou simplement comme motif de diversion.

Sur un grand plat de relevé, collez un fond-d'appui en bois, forme ovale, masqué de pâte crue dorée et séchée à l'air. Fixez sur son centre une jolie coupe en pâte ou plutôt en fer-blanc, masquée de pâte, également dorée et séchée.

Montez en chartreuses 16 grands moules à dariole, avec des légumes variés et détails de truffe ; garnissez-en l'intérieur avec une farce à quenelle à la soubise. Couvrez-les de papier beurré. Faites-les pocher trois quarts d'heure seulement avant de servir.

Préparez une garniture composée de têtes de champignon, choux de Bruxelles, petits bouquets de choux-fleurs, petits-pois à l'anglaise, petites truffes rondes, et enfin quelques cuillerées de purée d'artichaut.

Coupez 16 jolies côtelettes de veau, chacune avec leur os, bien blanches, pas trop épaisses ; battez-les, piquez-les avec du lard fin. Assaisonnez et faites-les braiser dans un bon fonds, en les glaçant.

Un peu avant de servir, égouttez et parez à nouveau les côtelettes d'égale forme ; ornez-en le manche avec une papillote, et dressez-en la moitié, de chaque côté du plat, à cheval, sur le fond-d'appui. Dressez à leur base un joli bouquet de têtes de champignon.

Démoulez les chartreuses, dressez-en la moitié à chaque bout du plat, autour du fond-d'appui. Dans le vide laissé entre les côtelettes et les chartreuses, dressez les petits-pois en buisson : ils doivent être cuits au moment, bien verts et simplement mêlés avec un morceau de beurre.

Entre les champignons et les chartreuses, dressez un petit bouquet de choux de Bruxelles.

Garnissez la coupe, d'abord avec une chaîne de petits bouquets de choux-fleurs, puis avec la purée d'artichauts; entourez celle-ci, sur le bas, avec une chaîne de petites truffes. Masquez les champignons avec un peu de velouté ; glacez les côtelettes, et envoyez, en même temps que le relevé, une ou deux saucières de bonne béchamel réduite avec de la crème et fonds de veau réduit, puis finie avec quelques cuillerées de soubise fine.

## Dessin 136. — SELLE DE VEAU A LA RUSSE

Parmi les nations les plus favorisées sous le rapport des qualités de la viande de veau, la France et la Hollande doivent être mises en première ligne. Cependant, je veux signaler à l'attention des gourmets et des praticiens, un contraste que j'ai été à même d'observer : c'est qu'en Allemagne, en Russie, en Italie, où la viande de veau manque généralement des qualités requises ; il se rencontre cependant des contrées fournissant des produits d'une grande perfection : tels sont les veaux du Holstein et du Hanovre, tels sont ceux de Moscou, de Milan, de Gênes et de Sorente ; tandis que dans les mêmes contrées, quelquefois à des distances peu éloignées, les produits sont des plus imparfaits. C'est ainsi qu'à Berlin, à Francfort, à Varsovie, à Wilna, à Florence et à Rome, la viande de veau laisse considérablement à désirer. Faut-il attribuer cette imperfection à l'influence des pâturages, à celle des climats ou plutôt à celle des soins plus ou moins intelligents dont les éleveurs entourent ces animaux ? Pour moi, j'incline vers cette dernière hypothèse ; elle est la plus probable, bien que la qualité du pâturage influe certainement sur la valeur, au moins autant que sur la beauté des animaux.

Pour remplir les conditions voulues, la viande de veau doit provenir d'un animal âgé de 2 à

la viande est alors blanche et
3 mois, engraissé et élevé avec de grands soins et de la bonne nourriture;
grasse, d'un goût très agréable, nourrissante et légère.

Mais, la plupart du temps, les veaux sont conduits à l'abattoir avant l'âge de 6 semaines, quand
ils n'ont encore que tété leur mère, ou qu'ils n'ont été nourris qu'avec du lait; ces veaux sont forcé-
ment chétifs, leurs membres sont décharnés, leur chair cuite reste rouge à la cuisson, sèche et sans
saveur. Dans aucun pays il devrait être permis d'abattre ces animaux trop jeunes, ni avant de les avoir
soigneusement nourris pendant quelques semaines, quand ils doivent être livrés à la consommation;
car, dans d'autres conditions, leur chair n'est ni bonne, ni agréable, ni salubre à manger.

En somme, partout où la viande de veau est inférieure et manque de qualité, il faut en conclure
ou que ces animaux sont tués trop jeunes, ou qu'ils ont été mal nourris et négligés dans les soins qu'ils
réclament.

Aux environs de Paris, et même dans un grand nombre de nos provinces, la viande de veau est belle et délicate, par ce motif que les éleveurs ou les bouchers se donnent la peine de les engraisser 8 à 10 jours au moins avant de les conduire à l'abattoir, en les nourrissant avec du bon lait et de la panade au lait, mêlée de temps en temps avec des œufs et des légumes cuits, broyés; 10 à 12 jours de ce régime suffisent pour donner aux chairs de l'animal les qualités essentielles : la blancheur et la succulence.

Faites couper une jolie selle de veau, blanche, bien en chair, pas mortifiée, mais pas trop fraîche non plus. Supprimez-en la peau des filets pour les mettre à découvert et les piquer avec du lard.

Assaisonnez la viande, masquez-la avec une mince couche de beurre manié; couvrez avec du papier, et placez-la dans un plafond à rebords dont le fond est beurré et marqué en braise Chauffez 5 minutes la viande sur le fourneau et poussez le plafond à bon four. Cuisez la selle 5 quarts d'heure, en l'arrosant avec sa graisse pendant sa cuisson.

D'autre part, préparez une garniture composée de choux de Bruxelles bien verts, de tomates farcies, de petits bouquets de choux fleurs, de petites boules en carottes et navets, et enfin d'une quinzaine de cromesquis composés de ris de veau et de champignons cuits. Préparez aussi 2 hâtelets garnis de légumes.

Quelques moments avant de servir, égouttez la selle; retirez-en les filets piqués; découpez-les en tranches de moyenne grosseur, un peu en biais. Remettez les filets en place. Posez la selle sur un grand plat de relevé, dont le fond est masqué d'une couche de farce pochée sur plat.

Au deux bouts de la selle, dressez, à droite, un bouquet de choux de Bruxelles, et à gauche un bouquet de cromesquis. Sur les côtés du plat, dressez un bouquet de choux-fleurs et un bouquet de légumes en boules, en les alternant avec une tomate farcie. Posez aussi une tomate de chaque côté des cromesquis et des choux de Bruxelles.

Piquez en éventail les 2 hâtelets, chacun sur un petit support en pain frit collé sur l'un des bouts du plat.

Glacez la selle au pinceau, et envoyez, en même temps que le relevé, une ou deux saucières de bonne sauce tomate.

# RELEVÉS DE VOLAILLE

Les relevés de volaille sont, en somme, les plus distingués ; mais ils ne sont généralement servis que dans les dîners comportant plusieurs relevés gras. Quand on se trouve dans l'obligation de servir un relevé de volaille dans un dîner n'ayant qu'un seul relevé gras, il devient alors urgent de servir une entrée chaude de boucherie, car la grosse viande doit toujours être représentée dans un menu. Sans doute il est des cas ou le poisson, la volaille et le gibier peuvent suffire à remplir le cadre d'un dîner ; mais ces dîners ne peuvent être donnés comme règle.

Les relevés de volaille peuvent être dressés avec autant, sinon avec plus de coquetterie que ceux de boucherie ; la forme naturelle des grosses volailles se prête fort bien à un genre de dressage facile en même temps qu'élégant. Mais le luxe des relevés de volaille consiste surtout dans le choix varié de riches garnitures : les garnitures simples ou ordinaires leur donnent peu de relief.

Aux relevés de volaille, l'ornementation peut être appliquée sans de grands frais d'intelligence ; mais les praticiens ne doivent point perdre de vue que cette ornementation doit, autant que possible, être exécutée en dehors des pièces elles-mêmes ; en général, il convient d'être sobre des décors appliqués sur les pièces mangeables ; cette règle doit surtout être observée en ce qui concerne les relevés de volaille.

Les hâtelets garnis ne sont applicables aux relevés de volaille que tout autant qu'ils peuvent être piqués sur un support adapté au relevé, et non sur le relevé lui-même. Les belles truffes, les têtes de champignon, les crêtes et les quenelles bien blanches sont les garnitures les plus usitées pour les hâtelets des relevés de volaille ; mais, dans quelque cas, on peut cependant les garnir avec des légumes.

Les sauces des relevés de volaille doivent être succulentes et finies dans les mêmes conditions que celles applicables aux entrées chaudes.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 43

Dessin 137. — Chapons en tortue.
Dessin 138. — Chapons découpés a l'ambassadrice.
Dessin 139. — Poulardes piquées a la Rohan.

## Dessin 137. — CHAPONS EN TORTUE

Ce relevé est un de ceux qu'on ne peut pas, qu'on ne doit pas reproduire trop souvent, mais qui, présentés à propos, sont d'un effet agréable, pour peu que l'imitation soit réussie, ce qui, en somme, n'est pas difficile.

Cuisez 5 à 6 livres de riz, pour croustade, blanc et bien tendre. Mettez-le dans une casserole ovale, beurrée, et faites-les refroidir sous presse, en lieu frais, ou sur glace.

Faites exécuter en fer-blanc un moule ovale, de forme plate, mais à fond arrondi, se rapprochant le plus possible de la forme des carapaces de tortue qu'il s'agit d'imiter.

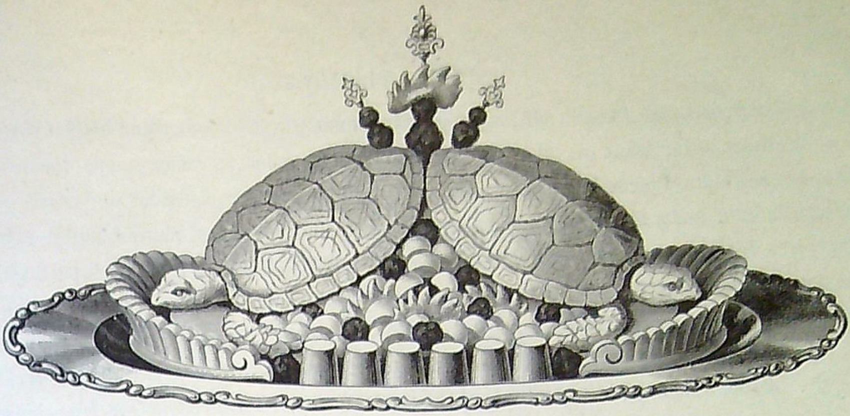
Désossez 2 chapons flambés, épluchés, en opérant comme pour galantine ; posez-les sur un linge étalé sur la table ; assaisonnez et garnissez-les du côté ouvert avec une farce à quenelle crue, peu beurrée, mêlée avec des truffes crues, langue écarlate et jambon cuits, l'un et l'autre coupés en dés ; ajoutez des pistaches mondées. Couvrez la farce crue avec des bardes de lard ; puis rapprochez les parties sur le centre, pour les coudre. Placez-les alors dans les moules beurrés ; sur chacune d'elles posez une mince planche, exactement dans les mêmes proportions que l'ouverture des moules. Renversez alors ces moules, chacun sur une serviette : rassemblez aussitôt les pans de celle-ci pour les nouer fortement sur le dessous du moule. Mettez-les ensuite dans une casserole avec du bouillon blanc, et faites les cuire 5 quarts d'heure, tout doucement.

Égouttez-les, déballez-les et réemballez-les dans le même linge rafraîchi ; faites-les refroidir sous presse, avec un poids sur la planche.

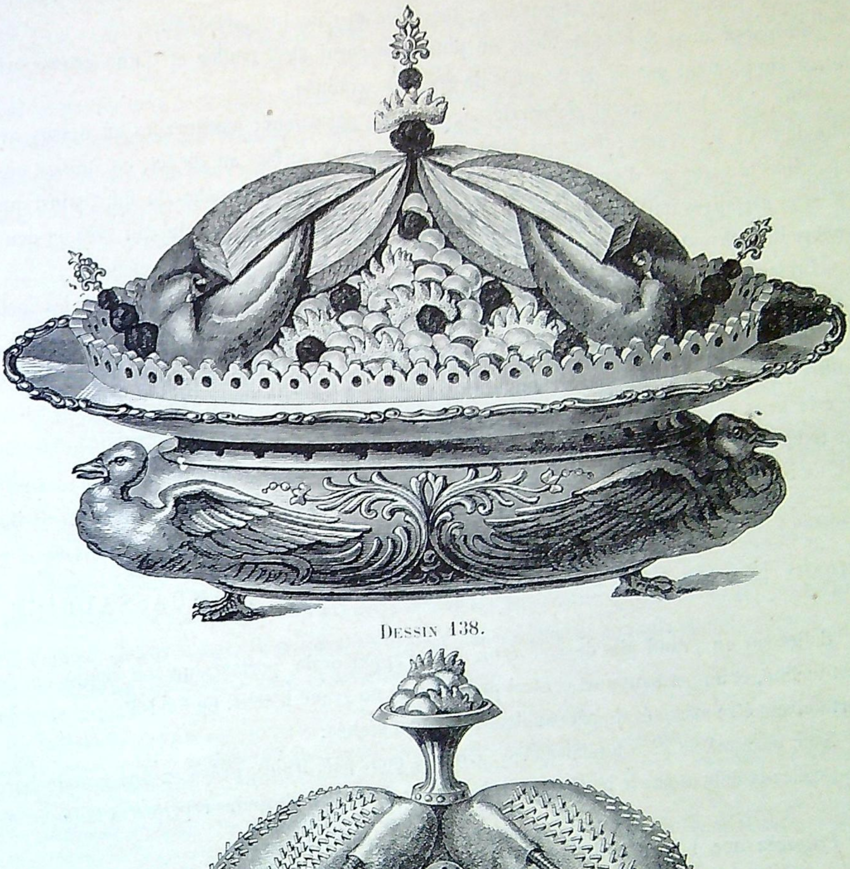
Démoulez ensuite les galantines ; parez-les correctement ; placez-les sur la grille d'un plafond, et chauffez-les tout doucement, en les arrosant avec un peu de bon fonds.

Divisez le riz en deux parties, coupez-le en demi-cercle, dans le genre représenté par le dessin : collez un de ces demi-cercles sur chaque bout d'un grand plat de relevé; sur le centre de ce plat collez aussi un fond-d'appui de forme ovale, portant sur son centre un double support plat, incliné de façon à pouvoir supporter les imitations de tortue.

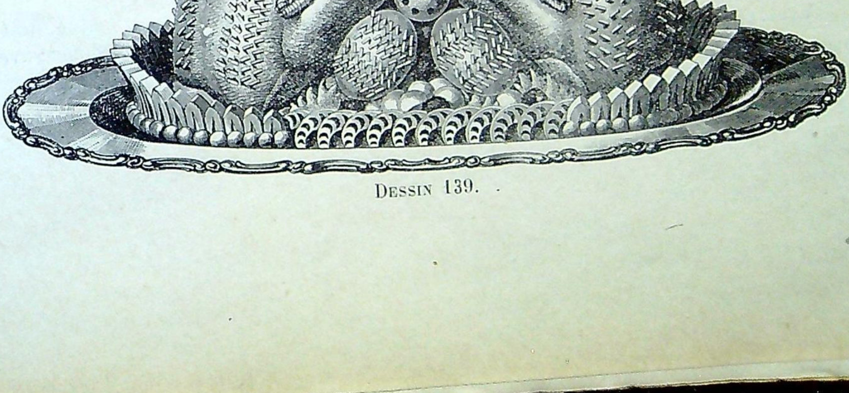
Le fond-d'appui et les supports sont en bois masqué de pâte anglaise, dorée et séchée à l'air.



Dessin 137.



Dessin 138.



Dessin 139.

Entre les 2 supports plats fixez un petit support en pyramide, sur lequel un grand hâtelet sera piqué.

Désossez et farcissez les ailerons des chapons, cuisez-les en même temps que les cous; laissez-les refroidir. Placez-les sur des carrés de papier beurré, masquez-les de farce à quenelle ferme en imitant aussi bien que possible 2 têtes de tortue; avec les ailerons imitez également 4 nageoires de tortue. Faites pocher, laissez refroidir la farce. Masquez-les alors superficiellement avec une couche de farce à la crème mêlée avec truffes crues, pilées; complétez l'imitation en les décorant au cornet; imitez les yeux avec des demi-boules de carotte, cuites; tenez-les de côté.

D'autre part, beurrez 12 grands moules à dariole; emplissez-les avec une bonne farce à quenelle de volaille, finie avec de la purée de champignons; couvrez-les de papier, et faites-les pocher.

Préparez une garniture composée de crêtes cuites, truffes rondes, têtes de champignon, petites quenelles de volaille moulées et pochées; tenez-les au chaud séparément.

Préparez aussi 3 hâtelets dont un plus gros, garni de 2 truffes et d'une grosse crête; les 2 autres simplement garnis de 2 truffes de grosseur graduée.

Une demi-heure avant de servir, égouttez les galantines; masquez-les en dessus avec une couche de farce à la crème; lissez-les bien et décorez-en la surface au cornet, en imitant aussi bien que possible la carapace d'une tortue; faites pocher la farce à la bouche du four, ainsi que celles des têtes et nageoires imitées. En dernier lieu, nappez-en les surfaces au pinceau avec un peu de bon velouté réduit, et remettez-les au four 2 minutes pour donner du brillant à la sauce.

Dressez les imitations de tortue, une de chaque côté, sur le support plat, en les inclinant; adaptez leur, sur l'avant, la tête et les nageoires imitées. Entre les demi-cercles en riz, dressez, l'un à côté de l'autre, 6 timbales de farce; puis, garnissez le vide entre les supports et les timbales, avec la garniture préparée. Masquez légèrement les timbales et les garnitures avec du velouté succulent. Piquez le gros hâtelet entre les tortues, et les 2 autres en éventail, sur les côtés. Envoyez en même temps que le relevé du velouté très légèrement rougi.

Ce relevé est dressé pour être servi dans un dîner servi à la française.

## Dessin 138. — POULARDES DÉCOUPÉES A L'AMBASSADRICE

Collez sur un grand plat de relevé un fond-d'appui ovale, portant sur son centre un double support incliné, et un petit support central pour piquer un grand hâtelet. Ce fond-d'appui et le double support doivent être masqués de pâte anglaise, dorée et séchée.

Avec cette même pâte anglaise (Voy. *Croûtes* pour pâté-froid), préparez une grande bordure à jours; collez-la debout sur le bord du plat de relevé; dorez-la à plusieurs reprises, et faites-la sécher à l'air.

Préparez une belle garniture composée de crêtes, truffes rondes et têtes de champignon, les unes et les autres cuites; tenez-les séparément à couvert.

Videz et flambez 2 bonnes poulardes de choix; bridez-les, frottez-en l'estomac avec des citrons coupés. Bardez-les, et faites-les poêler dans un bon fonds. Égouttez-les une demi-heure avant de servir.

Découpez-les ensuite chacun en 7 morceaux : 2 de chaque filet, un joli estomac et 2 morceaux de chaque cuisse.

Chauffez les garnitures séparément ; dressez-les des deux côtés du plat contre le support, en les entremêlant. Sur chaque support, dressez alors un des chapons découpés, en plaçant les cuisses en dessous, les filets et l'estomac tels qu'ils sont représentés par le dessin.

Piquez le gros hâtelet sur le support central, et les 2 autres, un sur chaque bout du plat, sur un petit appui en pain frit, solidement collé.

Nappez légèrement les volailles et les garnitures avec du bon velouté réduit, et envoyez en même temps que le relevé deux saucières de ce même velouté ou de sauce brune, au madère.

## DESSIN 139. — POULARDES DE BRESSE PIQUÉES A LA ROHAN

Ce n'est pas en tous lieux qu'on trouve de bonnes poulardes ; la France et l'Angleterre seules ont le privilège de posséder des volailles parfaites ; en France, elles sont excellentes partout ; du Nord au Midi, toutes les contrées fournissent des produits de qualité supérieure : Toulouse, le Mans, ou plutôt la Flèche, Lyon et enfin la Bresse, n'ont pas de rivaux jusqu'ici. Les poulardes de la Bresse, charnues et blanches, conviennent surtout pour les cuissons à court mouillement, ou pour être poêlées, plutôt que pour être rôties.

Cuisez, pour croustade, 2 ou 3 kilos de riz, bien blanc. Faites-le refroidir sous presse dans une casserole ovale, beurrée. Divisez-le ensuite en 2 parties, et découpez-les tour à tour en demi-cercle, dans le genre que représente le dessin ; tenez-les à couvert. — On peut également obtenir ces 2 bordures avec de la pâte anglaise (Voy. *Croûtes* pour pâté-froid), abaissée en bandes épaisses, coupées, collées debout sur le fond du plat de relevé, puis décorées, dorées et séchées à l'air.

Préparez un fond-d'appui [1] portant sur son centre un double support à plans inclinés, disposés pour soutenir les poulardes et porter en même temps une petite corbeille en fer-blanc ou en cuivre masquée de pâte. Le fond-d'appui et le double support sont aussi masqués de pâte, dorée à plusieurs reprises, et séchée à l'air.

Videz 2 belles poulardes pas trop grasses ; bridez-les pour entrée avec les pattes en dedans ; flambez-les, piquez-les avec du lard, et faites-les braiser, en les glaçant de belle couleur. Piquez aussi 4 ris de veau blanchis ; faites-les poêler et les glacer ensuite.

1. Les fonds-d'appui, adaptés aux relevés de boucherie ou de volaille, concourent à leur élégance, et leur donnent aussi plus d'aplomb ; par ces motifs, il ne doivent pas être négligés. Ces fonds sont quelquefois en farce ordinaire, pochée, ou en viande cuite et froide : du bœuf de la marmite, par exemple, qu'on fait refroidir sous presse, et qu'on coupe ensuite dans les dimensions voulues. Ces fonds peuvent aussi être en riz, cuit à l'eau mais très consistant, puis refroidi sous presse sur un plafond, en l'entourant d'un cercle ovale en carton ou en métal, ayant les dimensions du plat.

A défaut de riz, on peut encore employer des fonds-d'appui en bois ou fer-blanc, mais masqués avec de la pâte à nouilles ou pâte anglaise ; dans tous les cas, cette pâte doit rester crue, dorée plusieurs fois, et séchée simplement à l'air de la cuisine.

La forme des fonds-d'appui de relevés varie selon la nature de ceux-ci ; le plus souvent, ils sont de forme plate et ovale, mais quelquefois, ils sont à pans inclinés, ou à dos-d'âne.

D'ailleurs, il est bon d'observer que ces fonds-d'appui ne sont appliqués aux relevés qu'alors qu'il est nécessaire de leur donner de l'élévation et plus d'élégance, surtout s'ils doivent être entourés de garnitures ; mais il est évident que dans les cas ordinaires, on peut fort bien dresser un relevé de boucherie ou de volaille sans cet auxiliaire ; en ce cas, une simple couche de farce pochée sur plat peut suffire.

Préparez une garniture composée de quenelles pochées, crêtes, truffes et champignons cuits; tenez-les au chaud séparément.

Moulez sur papier beurré 2 grosses quenelles rondes; cloutez-les aux truffes, et faites-les pocher. — Moulez sur papier beurré 2 douzaines de croissants, en farce à quenelle peu beurrée. Faites-les pocher; égouttez-les. Quand ils sont froids masquez-en une surface avec une mince couche de farce à la crème, et décorez-les de ce côté avec des détails de truffe, coupés en demi-lune. Au dernier moment, glacez-les au pinceau, et tenez-les 2 minutes à la bouche du four pour pocher la farce.

Une heure avant de servir, collez le fond-d'appui sur un grand plat de relevé. Collez avec du repère, sur chaque bout, un des demi-cercles en riz taillé; chauffez le fond du plat, afin de durcir le repère.

Au moment de servir, égouttez les poulardes; débridez-les, dressez-en une sur chaque support incliné. Soutenez-les de chaque côté avec la garniture préparée, chauffée, mêlée et arrosée avec un peu de bon velouté. Sur la garniture disposez 2 ris de veau piqués et une des 2 quenelles cloutées. Garnissez la corbeille centrale avec quelques crêtes et têtes de champignon.

Glacez les poulardes et les ris piqués; envoyez en même temps que le relevé une ou 2 saucières de bon velouté, réduit avec la cuisson des champignons et aussi avec une partie de la cuisson des poulardes.

Ce relevé est dressé pour aller sur table, dans un dîner servi à la française.

# ORNEMENTS ET ACCESSOIRES

## DES RELEVÉS

Les hâtelets formés avec de gros légumes ou racines sont, en général d'un si joli effet, d'une exécution si simple, et en somme si peu coûteux, qu'on peut à bon droit être surpris de ne pas les voir plus souvent appliqués à l'ornementation des relevés.

C'est le désir d'encourager les jeunes gens laborieux à plier leur goût à ce travail qui m'a déterminé à reproduire ces divers modèles tout à la fois faciles, de bon goût, représentant à peu près tous les genres praticables ; ils méritent d'autant plus leur attention, que ce ne sont pas du tout des sujets de fantaisie, composés pour le besoin de la démonstration, mais bien des modèles sérieux ayant été exécutés, puis dessinés sur nature.

Le nombre de ces sujets, bien que restreint, suffira non seulement pour indiquer la voie à suivre, mais encore pour guider l'artiste dans la recherche des variétés qu'il est possible d'en tirer en pratiquant, car tous ces modèles sont nouveaux et, de plus, renferment différents genres pouvant subir des modifications très variées.

La forme de ces hâtelets doit être correcte, et les détails peu compliqués ; ce qui leur donne de l'attrait, c'est surtout une grande régularité d'exécution.

Les jeunes gens qui s'adonneront à ce travail ne doivent pas se laisser entraîner par leur imagination, en persistant à vouloir exécuter des sujets à figure, dont la place n'est certainement pas là ; et d'abord, à moins d'être un artiste consommé, l'exécution d'une figure découpée à la pointe du couteau sur une racine crue, ne peut pas donner des résultats merveilleux ; en admettant même qu'elle soit réussie, elle ne répondra jamais qu'incomplètement au but recherché, tandis que si l'exécution est médiocre, elle est exposée à devenir ridicule.

Les hâtelets en racine ont cela d'avantageux que leurs détails peuvent toujours

être préparés d'avance, car on peut les maintenir frais soit en les enveloppant dans un linge humide, soit en les tenant dans l'eau froide : on les monte en quelque sorte au moment même de les servir.

Les divers sujets de ces quatre planches sont exécutés avec l'aide de couteaux, de coupe-pâtes, d'emporte-pièces et de cuillers à racine : ce sont là des outils qui se trouvent toujours à la portée des cuisiniers.

Ces hâtelets sont simplement composés avec des détails en navet, en carotte et en betterave rouge ou jaune : ces racines sont coupées à cru, et tous les détails exécutés séparément ; les uns sont rapportés ou encadrés en mosaïque, les autres appliqués en relief et soutenus à l'aide de petites chevilles en bois rendues invisibles ; d'autres sont encadrés au sujet principal, soit à la base, soit sur le haut, simplement à l'aide de la lame de la brochette à laquelle ils sont enfilés : ces brochettes, tout le monde les connaît, sont en argent ou en métal argenté, elles sont ornées au sommet, d'un sujet allégorique.

Pour que ces hâtelets produisent tout leur effet, pour que leur élégance ressorte avantageusement, il faut, en premier lieu, que les détails soient bien proportionnés, distincts, correctement coupés, et qu'ils s'adaptent exactement avec le corps du sujet ; il faut surtout que les nuances soient convenablement distribuées. Avec ces soins, s'il est possible qu'on ne réussisse pas du premier coup à produire des sujets irréprochables, il est certain qu'en persévérant, le résultat n'est pas douteux.

Les hâtelets des 4 planches formant la série sont dessinés de grosseur naturelle, c'est-à-dire dans les dimensions qu'il convient de donner à ces sujets quand ils doivent être appliqués à l'ornementation des relevés.

Avant de monter sur la lame du hâtelet les détails qu'on lui destine, il convient de les faire blanchir deux minutes à l'eau bouillante, afin de les rendre plus souples et plus faciles à traverser avec la lame du hâtelet.

## SOMMAIRE DES PLANCHES 44, 45, 46, 47, 48

### Dessins 140 à 143. — HATELETS EN RACINES.

PLANCHE 44.

Le corps principal du sujet représenté par le dessin 140 se compose d'une rosace blanche d'un centimètre d'épaisseur, enlevée d'abord au coupe-pâte cannelé, puis cannelée au couteau sur les 2 surfaces. Elle est évidée sur son centre; avec un coupe-pâte plus étroit, également cannelé ; ce vide est

alors rempli avec un anneau en carotte coupé avec le même coupe-pâte. Le vide de cet anneau est lui-même rempli de chaque côté par une petite rose imitée en navet.

Les détails qui servent de couronnement au hâtelet monté, de même que ceux posés en soutiens de la base, sont exécutés en carotte. — Les lames de hâtelets auxquelles les détails sont enfilés doivent être minces et bien tranchantes. — Il est bien évident que les hâtelets, quelle que soit leur forme, doivent être finis des deux côtés.

Le corps du hâtelet représenté par le dessin 141 est composé d'une sorte d'if en navet, cannelé sur son épaisseur et sur les 2 surfaces ; il est évidé sur la partie centrale avec un petit coupe-pâte cannelé ; le vide est rempli par une petite rosace en carotte coupée avec le même coupe-pâte. Sur le centre de cette dernière est incrusté un petit rond de truffe noire.

Les doubles *ailes de pigeon*, c'est-à-dire les ornements qui encadrent l'if de chaque côté, sont en carotte. Ils sont coupés à l'emporte-pièce et façonnés au couteau. A défaut de coupe-pâte, on peut fort bien les façonner à la main.

La base du hâtelet se compose d'abord d'une grosse bobèche en carotte, cannelée, et d'une autre plus petite, disposée en soutient. Sur le haut de l'if est disposé un petit ornement en carotte imitant une sorte d'artichaut. Quand les pièces principales sont enfilées à la lame, reste à disposer les *ailes de pigeon* contre les faces de l'if. On les fixe au corps du hâtelet à l'aide de petites chevilles en bois qu'on rend invisibles. Le vide entre les ailes doit être garni avec des branches de persil vert ; la base de l'ornement formant le couronnement de l'if doit aussi être garni de persil vert : la verdure et la nuance rose des radis printaniers donnent un grand relief aux détails façonnés des hâtelets en racine.

Le corps du hâtelet représenté par le dessin 142 est un navet blanc taillé en forme d'écusson de forme allongée, coupé en pointe vers le bas. Il est cannelé sur son épaisseur, et ses 2 surfaces sont incrustées en creux, avec des détails nuancés : carotte ou betterave.

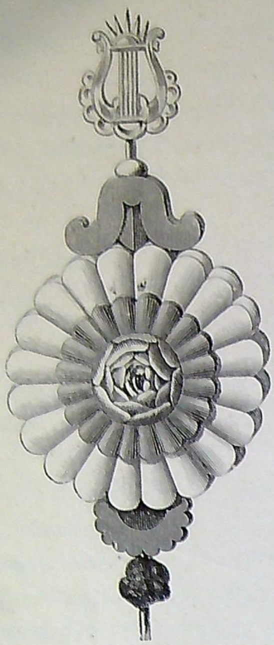
Les 3 disques et les ornements disposés sur le haut du corps principal, de même que ceux disposés à sa base, sont exécutés séparément ; les disques du haut et le soutien inférieur sont incrustés en mosaïque avec des racines de même nuance que les incrustations du corps principal.

Les disques latéraux, de même que les ornements détachés qui les encadrent, sont maintenus en place à l'aide de petites chevilles en bois.

Le corps principal du hâtelet représenté par le dessin 143 est taillé en forme de disque ovale, cannelé sur son épaisseur. Ce disque est coupé au coupe-pâte sur une épaisse tranche de betterave ; il est ensuite évidé, et le vide rempli avec une plaque ovale en navet blanc dont les surfaces sont incrustées en mosaïque, avec des détails nuancés. Mais ces détails peuvent aussi être appliqués en relief, en les soutenant à l'aide de petites chevilles rendues invisibles.

Le couronnement du hâtelet est simplement formé par 2 coquilles cannelées, imitées en navet blanc ; elles sont exécutées séparément et fixées à cheval sur le disque, en les appuyant contre un petit support encadré sur le haut, et traversé par la lame du hâtelet.

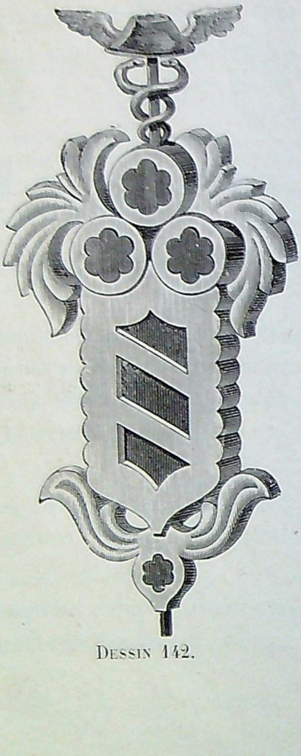
Les ornements disposés en soutien de la base sont en betterave, incrustés de blanc dans quelques parties ; ils s'appuyent sur une bobèche renversée, à cannelons, formée aussi en betterave.



Dessin 140.



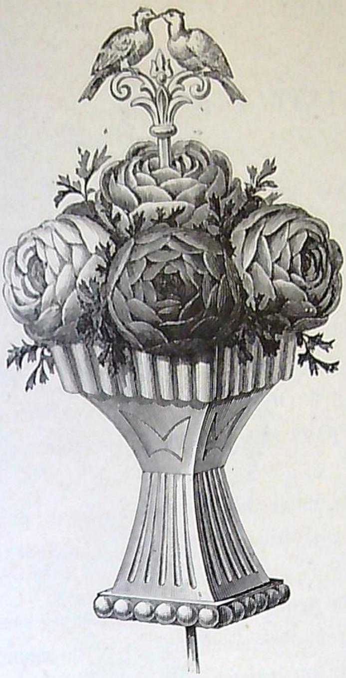
Dessin 141.



Dessin 142.



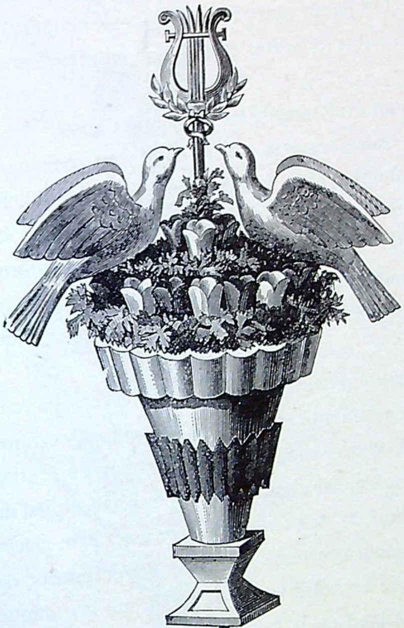
Dessin 143.



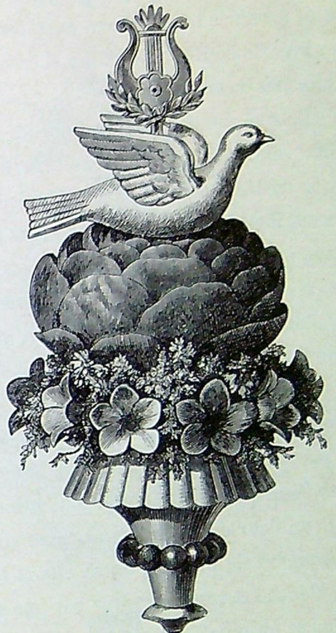
Dessin 144.



Dessin 145.



Dessin 146.



Dessin 147.

## Dessins 144 a 147. — HATELETS
### PLANCHE 45.

Les 4 sujets de la planche 45, sont garnis de fleurs imitées en racine; ils sont d'un effet très flatteur et d'un grand éclat, pour peu que l'exécution soit soignée dans ses détails.

Le corps principal des 2 premiers sujets figurent une imitation de vase; le premier est en navet blanc, taillé au couteau cannelé sur le haut et orné de détails en relief sur sa base. Les fleurs de celui-ci sont des roses blanches et nuancées; elles sont fixées sur un petit cône réservé sur le centre du vase; elles sont entremêlées de branches vertes de persil.

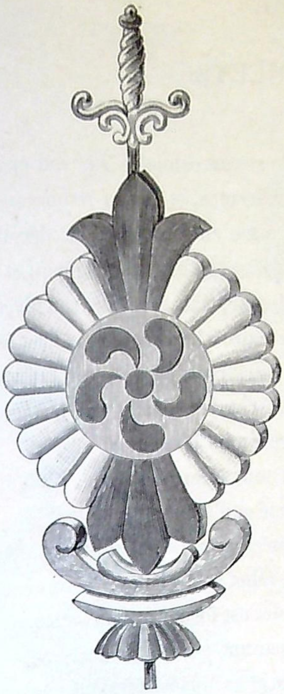
Le deuxième vase est aussi exécuté en navet blanc, mais en plusieurs pièces. Les deux anses sont maintenues en place à l'aide de petites chevilles. Le corps du vase est façonné au couteau; il est incrusté sur son centre avec des détails nuancés.

Les fleurs garnissant le vase se composent de roses imitées blanches, et nuancées, puis de marguerites blanches dont le centre est orné d'une petite rose taillée sur un radis. Ces fleurs sont également entremêlées avec des branches vertes de persil.

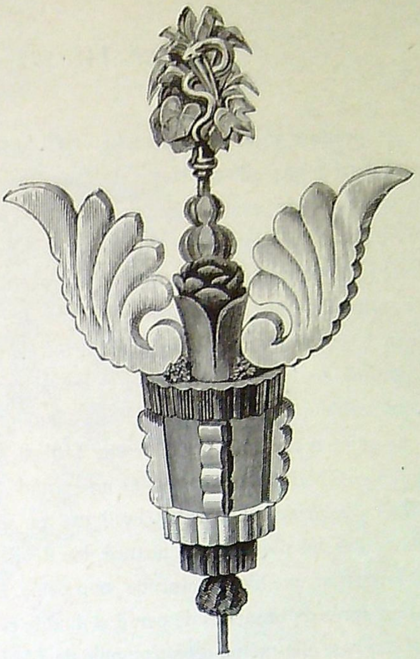
Le corps principal du troisième sujet de cette planche figure aussi une imitation de vase de fantaisie. Il est exécuté en navet blanc; mais sur son centre sont disposés en relief de petits cannelons nuancés, coupés en pointe. La frise du socle est cannelée sur son épaisseur; elle peut être exécutée séparément, de même que la base, qui est en deux pièces; ces détails sont enfilés à la lame du hâtelet avant de garnir le haut du vase avec les fleurs imitées. Ces fleurs sont des imitations de tulipes, exécutées avec de petits radis blancs et roses, maintenues à l'aide de petites chevilles, et entremêlées avec des branches vertes de persil.

Ce qui donne surtout du relief à ce sujet ce sont évidemment les 2 colombes posées sur le haut du vase. Ces colombes doivent forcément être exécutées à la main; elles sont chacune en 3 pièces, taillées en navet blanc. L'exécution de ces colombes n'est certainement pas bien difficile; seulement il est bon d'observer que leur exécution réclame une attention soutenue. La forme doit être correcte, aussi distinguée, aussi expressive que possible. Mieux vaudrait renoncer à de tels ornements, si on ne parvenait pas à les obtenir dans des conditions satisfaisantes; car si on ne peut pas exiger d'un artiste l'exécution de sujets parfaits, on peut du moins lui demander qu'il ne produise que ceux qu'il peut rendre avec satisfaction.

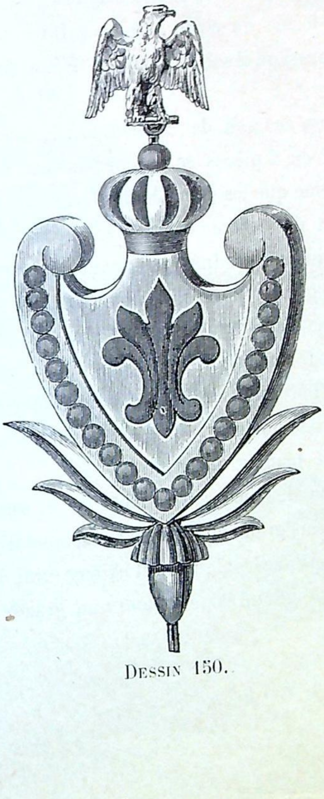
Le dernier sujet de cette planche est d'une originalité remarquable et d'une élégance pouvant marcher de pair avec ceux qui le précèdent. Le hâtelet est monté sur un petit vase imité en navet blanc, portant une belle et grosse imitation de dalhia en betterave rouge; c'est surtout dans l'exécution de cette fleur que doit se porter l'attention de celui qui opère, car c'est là en effet le détail capital du sujet. Cette fleur est fixée sur un cône ménagé sur le haut du vase; elle doit être assez haut placée pour permettre de disposer entre elle et le vase une élégante couronne de petites fleurs imitées, de nuance blanche et rose, encadrée par une épaisse couche de branches vertes de persil, qui leur donne évidemment un relief éclatant. La colombe disposée sur le haut de la fleur se trouve traversée par la lame du hâtelet. Elle est exécutée en navet blanc et en 3 pièces.



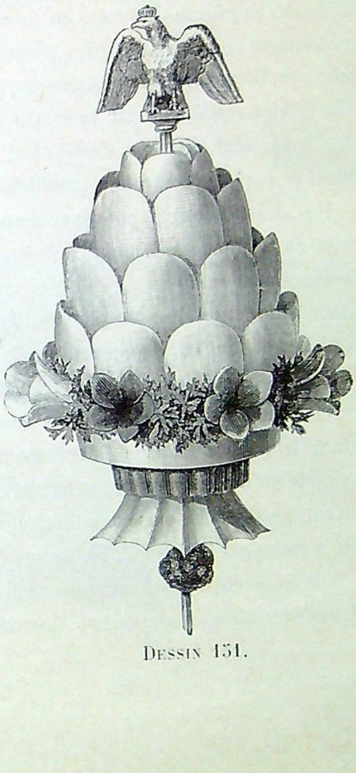
DESSIN 148.



DESSIN 149.



DESSIN 150.



DESSIN 151.

## DESSINS 148 A 151. — HATELETS

### PLANCHE 46.

Le premier sujet de la planche 46 est formé d'une grande rosace cannelée sur son épaisseur et sur les deux faces; elle est en navet blanc, mais évidée sur son centre, et le vide rempli avec une plaque en racine de nuance légère; celle-ci est à son tour incrustée en mosaïque, ou décorée en relief avec des détails de nuance plus accentuée que le fond. La rosace est ornée sur le haut et sur le bas d'une sorte de trèfle en betterave ou en carotte de même épaisseur, mais excédant son niveau, de façon à en modifier en quelque sorte sa forme primitivement circulaire. Le corps du hâtelet est soutenu à sa base par un appui façonné, formé en 3 pièces et de nuances diverses, celui du bas est une imitation de bobèche cannelée et renversée : les bobèches sont les détails qui terminent le plus convenablement les hâtelets; elles s'adaptent pour ainsi dire à tous les genres.

Le sujet représenté par le dessin 149 est de construction tout à fait originale, différant des genres adoptés, mais ayant néanmoins une grande légèreté de forme et d'allure.

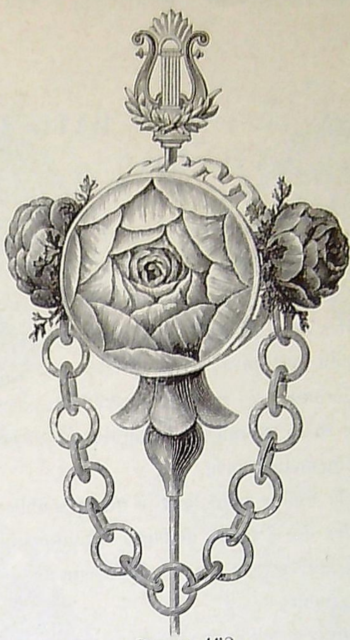
Le corps principal de ce hâtelet figure une pyramide renversée exécutée en plusieurs pièces et de nuances diverses ; le fond est nuancé, les détails appliqués en relief sont blancs; le soutien de sa base est formé par une truffe naturelle, non pelée. Le haut du hâtelet est formé par un calice, dont la base est entourée de branches de persil et dont le creux est empli par une petite rose imitée.

Cette rose elle-même est surmontée de 2 bobèches cannelées et graduées, formant une sorte de double dôme. L'ornement le plus saillant du sujet, celui qui lui donne le plus d'élégance, se résume dans les 2 *ailes de pigeon* disposées en éventail sur la plate-forme du corps principal. Il ne suffit pas que cet ornement soit correct et bien proportionné, il faut aussi qu'il soit solidement fixé, et fixé bien d'aplomb; c'est là une conséquence absolue de son rôle.

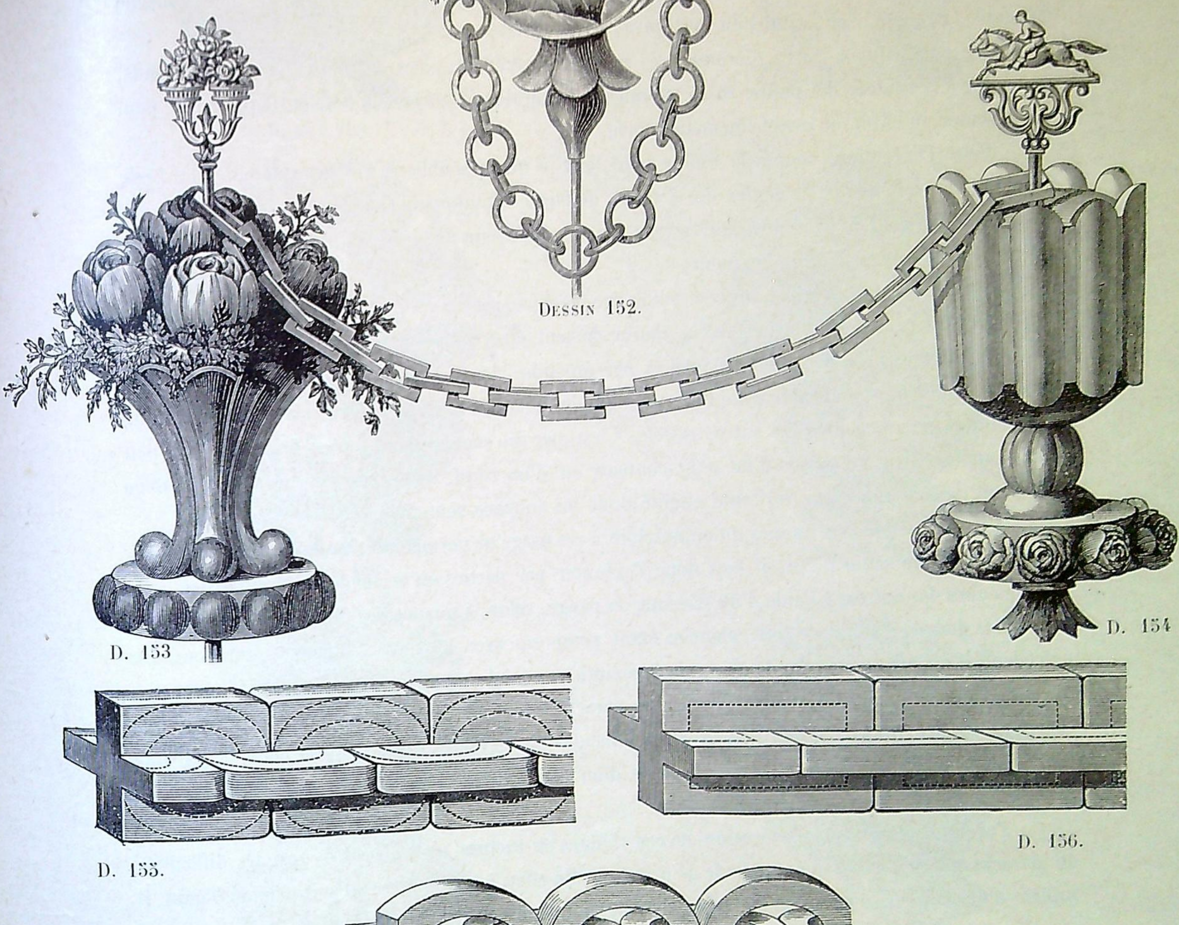
Le hâtelet représenté par le dessin 150 est formé en écusson de 2 nuances : le centre est blanc, les bords sont nuancés, c'est-à-dire qu'il est formé en 2 pièces se raccordant exactement. L'ornement de la partie centrale est appliqué en relief, de même que les demi-boules formant la chaîne sur les côtés. L'imitation de couronne disposée sur le haut du centre est exécutée séparément en 2 pièces et en 2 nuances. L'appui inférieur, disposé en rameaux gradués soutenant l'écusson, est exécuté séparément en 2 pièces ; celles-ci sont reliées par un gland renversé, de nuance différente.

Le dernier sujet de cette planche figure une imitation d'artichaut, en navet, disposé sur une surface plane, et dont la base est entourée d'une guirlande formée de petites fleurs et de branches de persil. Le corps principal du hâtelet est une sorte d'imitation de coupe basse, formée en 3 pièces, et dont la base cannelée forme écartement. Cette base porte sur une truffe naturelle, non pelée, dont la nuance tranche franchement avec la nuance blanche du navet.

Tout simple qu'il peut paraître, ce hâtelet est pourtant d'une élégance remarquable ; ce ne sont pas, bien souvent, les sujets les plus compliqués qui produisent le plus grand effet; dans l'ornementation, la simplicité n'exclut pas l'élégance ; les jeunes gens ne doivent pas perdre de vue cet axiome vrai à tous égards. Mais ils ne doivent pas non plus se dissimuler que la simplicité exige surtout une grande précision dans l'exécution, et une savante distribution des détails.

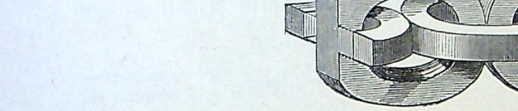


Dessin 152.

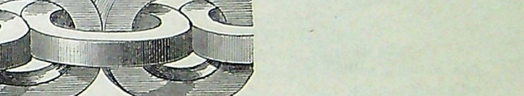


D. 153

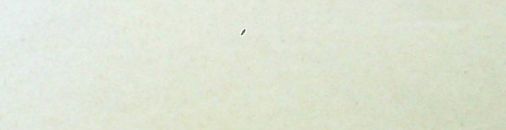
D. 154



D. 155.



D. 156.



D. 157.

## Dessins 152 a 157. — HATELETS

### PLANCHE 47.

Les hâtelets reproduits à la planche 47 sont composés avec les mêmes éléments que ceux des planches précédentes ; ils n'en diffèrent que par la forme et les détails.

Le premier sujet de la planche se compose d'une belle rose blanche, encadrée dans un anneau en carotte et flanquée de 2 petites roses également en carotte ; la rose s'appuie sur une bobèche renversée, nuancée : en carotte, en betterave, ou en céleri-rave.

Ce qui distingue particulièrement ce sujet des précédents, c'est la chaîne en anneaux ronds, suspendue à la hauteur des petites roses latérales et traversée par la lame du hâtelet. Cette chaîne peut être exécutée en navet, en carotte ou en betterave.

Pour l'exécution, coupez la racine aussi longue que possible et à 4 faces comme une règle d'écolier ; creusez ensuite les angles des 4 faces, de façon à diminuer l'épaisseur de moitié. Dans ces conditions, le profil de la racine doit former sur son épaisseur une croix dont les bras sont plats et se trouvent exactement d'égale longueur.

Quand la racine est ainsi coupée, faites sur les 4 parties en relief des entailles plus ou moins éloignées selon que les anneaux de la chaîne doivent être ronds ou longs. Ces entailles doivent être faites exactement à la même distance et correspondre chacune avec une autre entaille faite au relief qui lui fait face, mais avec cette différence que les entailles des uns s'entrecroisent juste à moitié de leur longueur avec celles des autres reliefs. C'est par cet engencement, qu'en évidant peu à peu chaque anneau avec la pointe d'un petit couteau ou d'un canif, ils se trouvent enclavés l'un dans l'autre, et forment ainsi une véritable chaîne dont les anneaux sont mobiles.

Les dimensions des racines qu'on emploie à cet usage ne permettant pas d'obtenir une chaîne très longue, d'une seule pièce, il faut donc l'exécuter par parties qu'on soude en dernier lieu à la suite les unes des autres, à l'aide d'un fil blanc ou rouge, selon la nuance des racines.

Les derniers sujets de cette planche étant composés avec les mêmes éléments que ceux qui précèdent, il me paraît superflu d'en faire la description, attendu que leur forme est parfaitement distincte et facile à saisir. Ce qui leur donne un caractère tout particulier, c'est d'être reliés par une chaîne à anneaux en forme de carré long. Quatre hâtelets de légumes, reliés de deux en deux par une chaîne de ce genre correctement exécutée, sont d'un très joli effet, piqués sur les bouts d'une grosse pièce de viande froide coquettement dressée.

J'ai dit plus haut que l'exécution de ces chaînes en racines n'offrait pas de grandes difficultés du moment qu'on connaissait la méthode de procéder. En effet, à un homme tant soit peu intelligent, il suffira d'une simple démonstration pour arriver à une exécution approximative. Mais il ne faut

1. Le désir de produire les trois gravures indiquant la méthode de procéder à l'exécution des chaînes en racines, m'a obligé à supprimer le premier sujet de la planche 47. A l'examen, on peut juger combien le vide qu'il laissait a été utilement comblé.



Dessin 158.



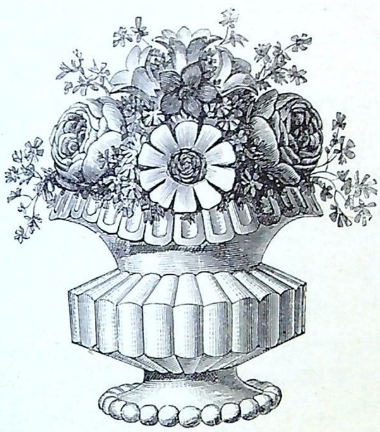
Dessin 159.



Dessin 160.



Dessin 161.



Dessin 162.



Dessin 163.

pas se dissimuler que pour obtenir des résultats flatteurs, un simple essai ne saurait suffire. Ce travail a cela de commun avec tous les travaux minutieux de notre métier, qu'on n'arrive à leur perfection qu'en les pratiquant longtemps, afin de bien se rendre compte des difficultés que l'exécution présente, et des moyens de les simplifier par l'application des procédés ingénieux que l'expérience et la pratique seules peuvent enseigner.

L'expérience et la pratique sont d'autant plus faciles à acquérir pour les jeunes gens studieux, que l'étude peut se faire sans frais, sans déplacement aucun. D'autre part, la matière ne coûte rien, et pour tout instrument, un couteau et un canif suffisent : c'est avec l'intention d'encourager les jeunes gens à ce travail, au fond très agréable, et à leur en faciliter l'exécution que j'ai réuni dans cette planche la démonstration par la gravure des deux procédés les plus pratiqués.

## Dessins 158 a 163. — COUPES EN RACINE, GARNIES DE FLEURS

PLANCHE 48.

Les diverses coupes reproduites dans cette planche sont destinées à orner le centre d'un double support incliné, sur lesquels on dresse souvent les relevés de boucherie ou de volaille.

J'ai reproduit, dans le chapitre des socles pour pièces froides, 2 modèles pouvant être ornés d'une coupe de fleurs, sur la partie centrale ; mais cet ornement ne peut être adopté qu'à l'égard des pièces froides pouvant être dressées avec une garniture de légumes autour, c'est-à-dire avec les jambons, filets de bœuf, langues à l'écarlate, galantines de volaille ou de gibier, et enfin les poissons ou crustacés.

Si ces coupes sont artistement découpées, si les fleurs sont groupées avec goût, l'effet est assuré.

Dans les conditions où ces sujets sont représentés, ils exigent certainement plus de travail et de science que les hâtelets dont je viens de parler, car ils se composent de deux parties exigeant d'être traitées avec une égale perfection, c'est-à-dire la coupe d'un côté, et le groupe de fleurs de l'autre.

De même que les imitations de fleurs, les coupes sont en racines : navets ou céleris-raves de grosse dimension. Les détails ou les sujets découpés sur des céleris-raves, blanchis 2 ou 3 minutes à l'eau bouillante, puis macérés dans une eau carminée, s'imprègnent d'une belle nuance rose pouvant être utilisés en différents cas.

Ces racines, par leur forme et l'élasticité de leur pulpe, remplissent les conditions propices pour l'exécution de ces coupes ; elles sont généralement rondes, à tissu solide, se coupant sans difficulté ; la nuance de leur pulpe est ordinairement blanche, mais quelquefois jaune clair ; dans les deux cas, elle se trouve dans les conditions voulues. Malgré la grosseur de ces racines, si l'on veut en tirer des coupes volumineuses et compliquées dans leurs détails, on est quelquefois obligé de les exécuter en plusieurs pièces, pour les assembler ensuite, en les maintenant à l'aide de petites chevilles en bois rendues invisibles.

Le découpage des coupes s'opère d'après la même méthode des croustades en pain ou en riz.

Le corps de ces coupes doit toujours rester blanc, mais certains des détails qu'on leur adjoint peuvent être nuancés, c'est-à-dire exécutés en carotte ou en betterave, quelquefois même en truffe; celles-ci doivent cependant être employées avec réserve, en raison du ton trop accentué de leur nuance. Ces détails peuvent être appliqués en relief ou incrustés; ceux incrustés sont d'un joli effet ils relèvent avantageusement l'ensemble du sujet. Les dessins 158, 161 et 163 peuvent donner une idée de l'application des ornements incrustés avec des détails nuancés.

Après leur vraisemblance, ce qui donne le plus de relief aux imitations de fleurs garnissant les coupes, c'est leur disposition ; elles doivent être apparentes et se dégager nettement de la masse. Pour faciliter ce résultat, il convient de les fixer sur des tiges en fil de fer, de longueur voulue, afin de pouvoir les piquer ensuite sur le haut de la coupe, et les maintenir en position; ces tiges sont ensuite dissimulées au regard avec des feuilles de persil qui, par leur nuance, jouent à l'égard des fleurs le rôle de repoussoir.

La variété des fleurs qu'on peut imiter avec des racines est forcément restreinte; elle se résume en quelque sorte aux roses et aux boutons de rose, aux dahlias, aux tulipes, aux marguerites et enfin à ces petites fantaisies que le genre comporte.

D'ailleurs, la question est moins dans la variété des espèces que dans la perfection de l'imitation, et surtout dans l'art de les grouper délicatement.

Les divers sujets que ces planches renferment démontrent tout le parti qu'on peut tirer de leur simple disposition, de la façon de les présenter. Quant à l'exécution parfaite, irréprochable, les jeunes gens ne doivent pas perdre de vue que c'est seulement par la pratique qu'ils pourront l'atteindre; et d'ailleurs, dans toutes les phases diverses du métier, ils doivent s'attendre à la nécessité de lutter pour vaincre: la science et le succès ne leur appartiendront qu'à ce prix.

# ENTRÉES CHAUDES

En France, les entrées chaudes d'un dîner ont toujours été servies après les relevés: en Angleterre, on les servait autrefois immédiatement après le poisson, mais cette méthode est maintenant peu usitée, parce qu'elle n'était pas rationnelle; en effet, dans les repas les plus simples, les viandes de boucherie sont servies en premier lieu, et celles de volaille ou de gibier viennent après. Pourrait-on adopter une autre méthode, dans les dîners somptueux? évidemment, non; car si les règles de la gastronomie ne s'y opposaient, le simple bon sens suffirait à s'en défendre.

Dans les dîners recherchés, tous les mets doivent être soignés, irréprochables; mais il en est dans le nombre qui ne réclament pas une grande science d'apprêt, et auxquels leur distinction naturelle suffit; tels sont : les rôts, les poissons, les légumes, et une grande partie des relevés de boucherie : les entrées chaudes ont d'autres exigences; elles doivent non seulement se distinguer par la nature des éléments qui les composent, mais aussi par la science de l'apprêt, par la délicatesse des sauces qui les accompagnent, par la richesse des garnitures, et enfin, par le luxe dont on les entoure.

Les entrées chaudes étant les mets les plus remarqués, et ceux pour lesquels les gourmets compétents ont le plus de prédilection, les cuisiniers doivent déployer à leur confection toutes les ressources de leur science.

Le mérite des entrées chaudes repose sur deux points capitaux: la perfection dans les apprêts, l'élégance dans le dressage; négliger l'un, c'est nuire à l'autre, car ils sont solidaires. Une entrée chaude irréprochable perd cependant de son importance

et de sa valeur, si elle est dressée sans grâce, avec incurie. Mais, préparée dans des conditions imparfaites, ni son élégance, ni le luxe dont on l'entoure, ne sauraient racheter les qualités fondamentales qui lui font défaut. Ainsi donc, rien ne doit être négligé pour servir ces mets dans leur plus parfait état.

Dans un dîner luxueux, les entrées chaudes sont souvent nombreuses : on en sert deux, quatre, six ou huit. Mais plus le nombre en est restreint, plus elles doivent être choisies avec soin, plus elles doivent être riches, distinguées. Leur richesse consiste dans le choix des éléments qui les composent, dans la recherche des garnitures, comme aussi dans la fine succulence des sauces. Leur distinction, leur élégance consiste dans le dressage d'abord, puis dans les ornements qu'on leur applique.

Le choix des entrées chaudes admises dans un dîner exige d'être fait avec circonspection; il doit être raisonné, bien réfléchi : si les entrées sont nombreuses, il faut absolument qu'elles soient distinctes et dans leur forme et dans leur composition; il faut non seulement qu'elles ne se ressemblent pas, mais qu'elles soient préparées avec des éléments d'une nature différente, ayant le moins de rapport possible avec ceux qui composent les relevés et les rôts.

Quand les entrées chaudes sont peu nombreuses, le choix est facile, car le répertoire de notre école est très étendu; mais il devient embarrassant, du moment qu'il s'agit d'en introduire plusieurs dans le cadre d'un dîner, en raison des restrictions qu'elles imposent.

Dans les dîners où les entrées chaudes sont nombreuses, les sauces exigent aussi d'être variées et distinctes les unes des autres. Cette distinction ne s'applique pas seulement à leur nuance, mais aussi à leurs qualités primitives, au ton délicat, et à l'arome particulier qui en font la base : c'est surtout leur fine succulence qui les caractérise et les fait apprécier.

Quelle que soit d'ailleurs leur nature, les sauces étant le corollaire indispensable des entrées chaudes, il est dangereux d'en négliger la confection : aucun sacrifice, aucun labeur ne doit être épargné pour les rendre supérieures.

Les ornements des entrées chaudes sont de différente nature, de genre divers; ils consistent surtout dans les bordures, les coupes, les hâtelets.

Une entrée bordée avec élégance est attrayante, distinguée. Ces bordures peuvent être composées en pâte fraîche ou sèche, c'est-à-dire en pâte à nouille ou en pâte anglaise, blanche; mais elles peuvent aussi être en métal; et celles-ci, il faut le dire, ne sont ni les moins élégantes ni les moins commodes.

Après les bordures, ce sont les coupes centrales qui donnent le plus de relief à

une entrée, si elle est détaillée; car les coupes ne s'appliquent pas indistinctement à tous les genres. Les coupes d'entrées chaudes doivent être légères, élancées; ce n'est qu'à ces conditions qu'elles font bon effet. Après bien des recherches, bien des essais divers, c'est aux coupes en fer-blanc, masquées en pâte, que j'ai donné la préférence; à mes yeux, elles sont les plus pratiques. Les coupes en pain frit sont trop massives, trop lourdes, souvent difficiles à fixer solidement. Les coupes en riz conviennent moins encore, et celles en légumes ne sont applicables qu'en ces cas particuliers où l'entrée est garnie avec des légumes; et d'ailleurs, elles ne sont pas exemptes des inconvénients qu'offrent les coupes en pain. Les coupes en fer-blanc, au contraire, s'appliquent à tous les genres d'entrées, celles du moins qui en comportent. En dehors même de leur élégance et de leur légèreté, elles ont surtout l'avantage de pouvoir être fixées sans danger sur les plats. Mais, un mérite non moins remarquable est celui de leur confection facile en même temps qu'expéditive pour les cuisiniers, car le plus difficile pour eux consiste à les faire exécuter dans les proportions voulues de hauteur, de forme et de largeur; d'ailleurs, il convient d'en avoir de différents modèles, plus hautes ou plus basses, pouvant s'adapter aux entrées dressées sur un plat ou sur fond-d'appui.

Après les coupes et les bordures, ce sont les hâtelets garnis qu'on emploie comme ornement des entrées chaudes; ceux-ci conviennent pour les timbales, les pains, et aussi pour les entrées dressées en buisson, tels que: poulets sautés, fricassées, salmis, etc.

Les hâtelets d'entrées chaudes sont le plus souvent formés avec des truffes, des champignons, des quenelles, des écrevisses, quelquefois avec une seule espèce, d'autres fois variés; en tous cas, groupés de façon à les rendre agréables au regard. Les hâtelets d'entrées chaudes doivent être plus petits que ceux de relevés.

Mais, de ce que les ornements des entrées chaudes donnent à celles-ci une élégance incontestable, il ne faut pas en conclure que les entrées de tous les dîners doivent forcément être ornementées; ce serait une erreur, car l'ornementation ne convient, et, en fait, elle ne doit être appliquée que dans les grands dîners d'apparat, où le luxe de la table doit marcher de pair avec celui de la cuisine, et où celle-ci doit se montrer dans toute sa pompe et sa distinction, quant au fond et quant à la forme. Déployer l'ornementation dans les dîners dont le luxe d'ensemble n'est pas à l'unisson, c'est l'user; c'est rendre impossible, c'est affaiblir un ressort puissant... c'est enfin se priver pour l'heure opportune d'une diversion précieuse, souvent indispensable : car elle peut apporter au festin un relief d'autant plus attrayant, qu'il sera moins prodigué. En somme, non seulement toutes les entrées d'un dîner ne demandent pas à être ornementées, mais celles qui sont ornées doivent l'être avec discernement : il ne suffit pas que l'ornementation soit simple,

correcte, de bon goût; il faut aussi qu'elle ne devienne gênante ni pour les convives auxquels les plats doivent être présentés, ni même pour ceux qui doivent les présenter. Il faut surtout que ce décor soit appliqué en dehors de l'entrée elle-même, c'est-à-dire sur les parties non mangeables.

---

## SOMMAIRE DE LA PLANCHE 49

Dessin 164. — Cotelettes de chevreuil a la purée de topinambours.
Dessin 165. — Cotelettes des Ardennes, purée de marrons.
Dessins 166, 167. — Réchauds clochés.
Dessin 168. — Ailes de perdreau a la gentilhomme
Dessin 169. — Ailes de gélinotte a la Nesselrode.

---

### Dessin 164. — COTELETTES DE CHEVREUIL A LA PURÉE DE TOPINAMBOURS

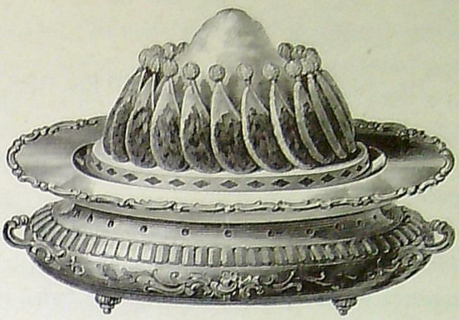
Sur 2 hauts de selle de chevreuil, coupez 14 jolies côtelettes, avec leur os de côte; battez-les, parez-les, en arrondissant la partie de la noix; dégagez-en l'os, et coupez-le de même longueur, pas trop long. Assaisonnez les côtelettes; faites-les macérer une heure, avec huile, vinaigre cuit, aromates. Égouttez-les ensuite; épongez-les, et piquez avec du lard les chairs de la noix, mais toutes du même côté, afin de pouvoir les dresser toutes dans le même sens.

Avec les parures des côtelettes et un filet de lièvre, préparez une farce à quenelle. Étalez-la ensuite sur plat, en couche de 1 centimètre d'épaisseur; lissez-la bien et décorez-en l'épaisseur avec des détails de truffe; couvrez de papier beurré, et faites pocher, à four doux, 10 minutes avant de servir.

Faites chauffer dans un sautoir de l'huile et du beurre fondu; saupoudrez le fond du sautoir avec racines, aromates et débris de lard; sur ceux-ci, rangez les côtelettes à plat : le piquage en dessus; humectez-les au beurre fondu, et faites-les partir vivement, avec du feu sur le couvercle. Quand elles sont saisies, égouttez-en la graisse, et versez dans le fond du sautoir un demi-verre de madère : faites-le réduire vivement. Arrosez alors les côtelettes avec quelques cuillerées de glace fondue, chauffez celle-ci 2 minutes; puis égouttez les côtelettes; parez-les à nouveau, et dressez-les en couronne sur le fond en farce, en les renversant, l'os en bas. Garnissez le puits de la couronne avec une purée de topinambours, consistante; arrosez-la avec un peu de sauce madère, et envoyez une saucière de cette sauce en même temps que l'entrée.



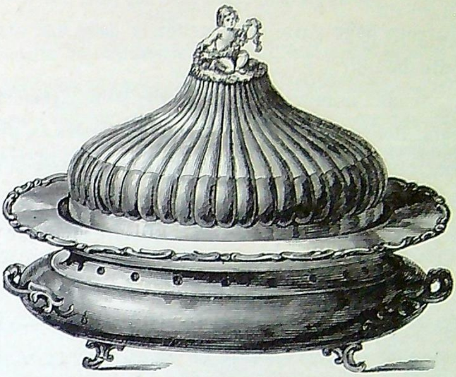
Dessin 164.



Dessin 165.



Dessin 166.



Dessin 167.



Dessin 168.



Dessin 169.

## Dessin 165 — COTELETTES DES ARDENNES, PURÉE DE MARRONS

Cette entrée, bien soignée, bien dressée, est une des meilleures et des plus simplement distinguées que l'on puisse servir.

Collez sur plat d'entrée un fond-d'appui masqué de pâte anglaise cuite, décoré sur son épaisseur, et portant sur son centre une large bordure pleine, également en pâte ayant 3 à 4 centimètres de haut ; c'est dans le cercle formé par cette bordure que la garniture de l'entrée sera dressée. Dorez la pâte, et faites-la sécher à l'air.

Sur 2 carrés de mouton des Ardennes, mortifiés à point, coupez 14 jolies côtelettes ; battez-les, parez-les en supprimant avec soin les nerfs de la noix ; coupez l'os de côte d'une égale longueur.

Assaisonnez les côtelettes, roulez-les dans du beurre fondu, et rangez-les symétriquement sur un gril : les os en dehors du gril, les noix sur le milieu, 7 de chaque côté. — Préparez une purée de marrons pour garniture ; mettez-la dans une casserole, pour la chauffer au dernier moment, sans faire bouillir.

Dix minutes avant de servir, faites vivement griller les côtelettes des deux côtés, en les retournant. Retirez-les sur un plafond, glacez-les au pinceau, papillotez-les. Dressez en dôme la purée de marrons, dans le cercle de la bordure ; arrosez-la avec un peu de glace fondue, et dressez les côtelettes debout sur le fond-d'appui, en les appuyant contre le cercle. Arrosez le fond du plat avec un peu de demi-glace, et envoyez-en une saucière en même temps que l'entrée.

## Dessins 166, 167. — RÉCHAUDS CLOCHÉS

Les 6 sujets de cette planche sont représentés par 4 entrées dressées sur réchaud, et par 2 réchauds clochés.

Les réchauds devant figurer sur la table d'un dîner sont généralement en argent ou tout au moins en métal argenté.

Les entrées chaudes et les relevés clochés ne sont servis que sur la table d'un dîner *à la française ;* ils doivent être découverts seulement quand le potage a été servi. Dans ces conditions, il est évident que les réchauds doivent être chauffés ; ils le sont ordinairement avec de l'eau bouillante renfermée dans le double-fond du réchaud.

Mais aujourd'hui que le service *à la russe* est pratiqué dans la plus grande partie des maisons bourgeoises, les réchauds ne seraient plus d'une grande utilité, si on ne leur avait assigné un rôle nouveau : car dans les dîners servis à la russe, les plats garnis ne figurent pas sur table, ils sont présentés directement aux convives. Les réchauds, cependant, n'ont pas été abandonnés pour cela ; bien au contraire, si leur rôle est changé, ils n'en ont pas moins une importance sérieuse. Aujourd'hui, sur la table des grandes maisons où le service à la russe est adopté, les réchauds font pour ainsi dire partie du *surtout* de table ; ils sont symétriquement disposés sur les côtés et les bouts de la table, en même

temps que les *gradins* ou les *assiettes-montées* du dessert et les pièces froides ou de pâtisserie que le dîner comporte. Si aucune grosse pièce ornementale ne figure sur table, leur rôle est d'autant plus remarquable, qu'ils en tiennent en quelque sorte lieu, et que, par leur présence, ils donnent à la table un cachet de distinction tout à fait remarquable. D'ailleurs, il ne faut pas perdre de vue qu'à l'exception des pièces froides ou de pâtisserie, de tous les ornements qu'on dispose sur la table, ce sont les pièces d'argenterie qui y figurent avec le plus d'à-propos.

Ainsi donc, loin d'abandonner les réchauds parce que leur rôle est devenu moins saillant sur table, plus que jamais il convient de les admettre, afin d'ajouter aux festins un plus grand luxe et une plus grande distinction. La table n'est-elle pas, en somme, le lieu le plus propice pour exhiber ces produits artistiques dont l'élégance et la valeur sont souvent précieuses ?

## Dessin 168. — AILES DE PERDREAU A LA GENTILHOMME

Pour dresser une entrée d'ailes de perdreau dans les conditions représentées par le dessin, il en faut 14 ; mais, pour pouvoir dresser 14 ailes de perdreau ayant toutes le moignon d'aileron tourné dans le même sens, il faut les prendre sur 14 perdreaux. On ne peut donc servir ces entrées que dans un dîner double, où l'on peut utiliser les deux ailes de chaque perdreau en prenant celle de droite pour un plat et celle de gauche pour l'autre plat.

Détachez les ailes de perdreau, entières; si elles étaient trop grosses supprimez-en le filet-mignon ; retirez-en la peau et supprimez l'épiderme, battez-les légèrement ; parez-les sans retirer le moignon d'aileron ; piquez-les avec du lard fin sur le dessus. — Avec les parures des ailes et quelques *gras-de-cuisses*, préparez une farce à quenelle. Étalez-la en couche épaisse, sur le fond d'un plat d'entrée ; lissez-la et décorez-la sur son épaisseur avec des détails de truffe ; couvrez de papier beurré, et réservez pour faire pocher 10 à 12 minutes avant de dresser.

Faites fondre du beurre dans un sautoir; saupoudrez-en le fond avec des débris de lard, racines émincées et aromates ; rangez les ailes de perdreau dessus ; arrosez-les avec du beurre, et cuisez-les sur feu vif (avec du feu sur le couvercle, ou à four chaud), couverts d'un papier beurré. Quand elles sont à point, glacez-les au pinceau ; égouttez-les ; dégagez-en les chairs du moignon, et parez-les correctement. Dressez-les alors sur le fond en farce, presque debout, en les appuyant contre une purée d'artichauts, consistante, dressée sur le centre ; arrosez-la, ainsi que le fond du plat, avec un peu de demi-glace, et posez sur le haut un petit fond d'artichaut tourné. En même temps que l'entrée, envoyez une saucière de sauce périgueux.

## Dessin 169. — AILES DE GÉLINOTTE A LA NESSELRODE

Collez sur plat d'entrée un fond-d'appui en pâte anglaise, décoré sur son épaisseur, et portant sur son centre un large support de 5 centimètres de hauteur, légèrement conique, formant coupe sur

le haut, pour recevoir la garniture de l'entrée. Dorez la pâte, laissez-la sécher à l'air; au dernier moment, glacez-la au pinceau.

Prenez 14 gélinottes fraîches, plumées; détachez-en les ailes, c'est-à-dire les 2 filets d'estomac, en laissant adhérer le moignon d'aileron; retirez-en le filet-mignon. Supprimez l'épiderme des filets; battez-les, et parez-les.

Avec les parures des ailes et des chairs adhérant aux carcasses des gélinottes, préparez une farce à la crème. — Préparez un émincé de cèpes, lié avec une béchamel serrée; tenez-le au bain-marie.

Vingt minutes avant de servir, versez du beurre fondu dans un sautoir; sur le fond de celui-ci, rangez les ailes de gélinotte, l'une à côté de l'autre, et tournées dans le même sens; salez-les, chauffez-les vivement pour les raidir; égouttez-les aussitôt; épongez-en le beurre; puis, masquez-les, du côté raidi, avec de la farce à la crème, en leur donnant une jolie forme régulière. Rangez-les à mesure sur un plafond beurré à froid, et décorez-les en dessus avec des croissants gradués de truffe noire symétriquement disposés. Poussez alors le plafond au four, pour pocher la farce et raidir en même temps le côté cru des ailes : 3 minutes suffisent. En les sortant du four, nappez-les au pinceau, avec un peu de bon velouté réduit avec de la cuisson ou des parures de champignon.

Dressez vivement en dôme l'émincé de cèpes, dans la coupe du support central; lissez-le, et masquez-en les surfaces avec une couche de bonne béchamel réduite, et mêlée au moment avec du blanc d'œuf fouetté pour lui donner la consistance d'un appareil à meringue; cette couche, humectez-la au pinceau avec du beurre, et glacez-en les surfaces *à la salamandre;* tout cela doit se faire en 3 ou 4 minutes. Dressez aussitôt les ailes de gélinotte, debout, sur le fond-d'appui, en les appuyant contre le support central; posez une truffe sur le haut du dome, et envoyez une saucière de velouté en même temps que l'entrée.

1. On ne peut servir des filets de perdreau ou de gélinote, en laissant adhérer à chacun le moignon des ailerons, sans que ces filets soient pris du même côté de l'estomac, c'est-à-dire de droite ou de gauche; on ne peut donc agir ainsi qu'alors qu'on a deux entrées à dresser dans le même ordre.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 50

Dessin 170. — QUENELLES DE PERDREAU ROUGE.
Dessin 171. — QUENELLES DE FAISAN.
Dessin 172. — QUENELLES DE BÉCASSE.
Dessin 173. — QUENELLES DE GÉLINOTTE FOURRÉES.
Dessin 174. — MANCELLE.
Dessin 175. — FILETS DE PERDREAU A LA CUMBERLAND.
Dessin 176. — CROUSTADE A LA PURÉE DE VOLAILLE.
Dessin 177. — CROUSTADE A LA PURÉE DE FAISAN.

## Dessin 170. — QUENELLES DE PERDREAU ROUGE

Les deux entrées représentées par les dessins 170 et 171 sont dressées dans le même ordre, sur un fond-d'appui portant sur son centre une petite coupe : les plats sont bordés. Ce genre est celui qui convient le mieux aux entrées détaillées qu'on veut introduire dans le cadre d'un dîner luxueux.

Quelle que soit la nature des farces avec lesquelles on veut former des quenelles, il faut les préparer avec le plus grand soin, car une farce médiocre est, par ce fait, sans valeur.

La première condition pour obtenir une bonne farce consiste à opérer avec des chairs fraîches, de premier choix. Pour les farces de volaille ou de gibier, on doit n'employer que les chairs des filets; elles doivent être sans peau, sans nerfs, sans graisse, coupées en carrés, mais non hachées : les viandes hachées ne se lient plus, en les pilant.

Des proportions exactes entre les chairs, la panade et le beurre ou la tetine, dépend en quelque sorte la délicatesse des farces. Si les proportions sont justes, la farce sera moelleuse, de bon goût : la trop grande quantité de panade ou de beurre neutralise l'arome des chairs, cela se comprend; mais si la panade est insuffisante, la farce ne se soutient pas, et c'est là son plus grand défaut.

Les proportions des chairs avec la panade sont variables; à l'ordinaire, pour 500 grammes de chairs, il faut 200 grammes de panade et 250 grammes de beurre.

La meilleure panade est celle préparée avec la farine ou fécule de riz. Le beurre employé aux farces doit être supérieur, frais, ferme; mais la tetine de veau cuite remplace avantageusement le beurre, en été surtout; seulement on a plus facilement sous la main le beurre que la tetine.

Le meilleur procédé pour préparer les farces consiste à piler d'abord les chairs et les passer au tamis, puis piler la panade, en additionnant peu à peu les chairs et le beurre ou la tetine. Mais un point essentiel, c'est de piler longtemps les farces, — je dis piler, et non broyer : une farce mal pilée est toujours défectueuse.

L'addition des jaunes d'œuf dans la farce est nécessaire pour l'aider à pocher, mais il faut en éviter l'excès : 3 jaunes d'œuf suffisent pour 500 grammes de chairs : trop de jaunes ont l'inconvénient de nuancer démesurément les farces, de les rendre pâteuses, sans leur apporter aucun avantage réel.

L'assaisonnement parfait d'une farce en relève le ton, et en augmente le mérite ; mais c'est un point scabreux que l'assaisonnement, difficile à obtenir sans un palais délicat, sans une pratique étudiée.

Quand la farce est pilée, passée, elle n'est pas finie ; il faut d'abord la faire raffermir sur glace, puis la lisser, en la travaillant avec une cuiller en bois, et lui incorporant, soit de la sauce froide, soit de la crème : c'est bien cette opération qui donne à la farce le fini indispensable. Quand elle est bien lisse et liée, elle doit être essayée, afin de juger de sa consistance et de son assaisonnement : la science du praticien consiste à lui donner ce qui lui manque, en neutralisant ce qu'elle a de trop.

Quand la farce est finie, il faut mouler les quenelles ; cette opération, quoique bien simple, exige cependant une certaine pratique : en cuisine, les plus petits détails ont leur importance. Une quenelle mal moulée n'est pas gracieuse, et offre des difficultés au dressage.

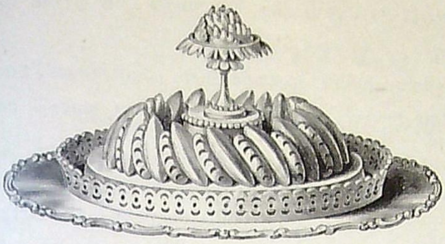
Pour mouler les quenelles, il faut disposer de deux cuillers en fer minces, pas trop larges, un peu plus allongées que les cuillers de table servant à manger la soupe. Une de ces cuillers doit être tenue dans une casserole d'eau bien chaude, l'autre est emplie avec de la farce, mais bien pleine, de façon que la partie supérieure égalant en rondeur le creux de la cuiller donne une quenelle légèrement arrondie des deux côtés : mais la surface supérieure de la farce doit être lissée avec soin, à l'aide d'un petit couteau trempé à l'eau tiède. La quenelle est alors enlevée de cette cuiller, à l'aide de celle tenue au chaud ; il s'agit de glisser celle-ci lestement au-dessous de la quenelle pour l'enlever d'un trait, en lui conservant sa forme : là est l'écueil. Un autre écueil, pour ceux qui ne sont pas familiarisés avec ce travail, consiste à faire tomber les quenelles, ou plutôt à les faire glisser de la cuiller sans les renverser, c'est-à-dire en maintenant la surface lissée en dessus. Voilà bien au complet la théorie des farces et des quenelles.

Préparez d'abord un fond-d'appui en bois de 2 centimètres d'épaisseur portant sur son centre un petit support de forme basse, légèrement conique ; masquez l'un et l'autre avec de la pâte anglaise cuite (voir aux *croûtes* pour pâtés-froids) ; sur le support, fixez une petite coupe en fer-blanc, également masquée de pâte et décorée. Collez ce fond sur un plat d'entrée, et ornez celui-ci d'une élégante bordure en pâte à nouille (voir *Bordures*).

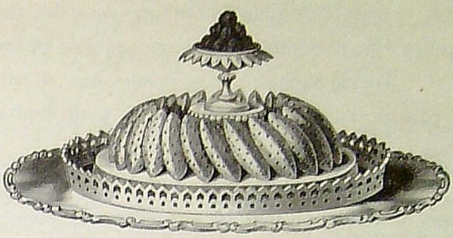
Avec 500 grammes de filets de perdreau rouge, 200 grammes de panade à la farine de riz, 300 grammes de beurre, 3 jaunes d'œuf, sel, épices, préparez une farce à quenelles. Aussitôt passée, mettez-la dans une terrine mince; travaillez-la vivement, 5 à 6 minutes; avec une cuiller pour la lisser, et incorporez-y peu à peu 5 à 6 cuillerées de bonne espagnole réduite. Essayez sa consistance, en en pochant une partie. Tenez-la sur la glace jusqu'au moment de mouler les quenelles.

Avec les carcasses et cuisses de perdreau, préparez un bon fumet. Passez-le, dégraissez-le, faites-le réduire de moitié ; puis incorporez-le peu à peu à 4 décilitres d'espagnole en réduction. Quand la sauce est succulente, liée à point, passez-la au bain-marie.

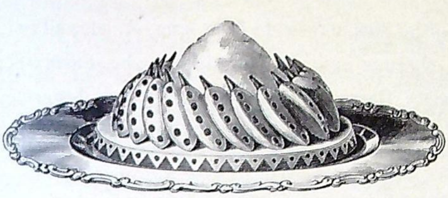
Prenez une douzaine de filets-mignons de perdreau ; retirez-en la peau, battez-les légèrement



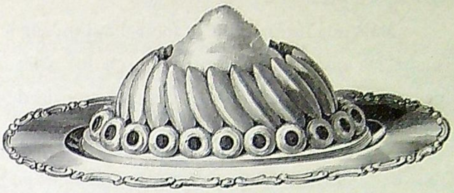
Dessin 170.



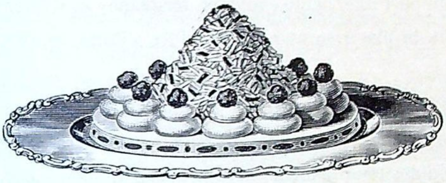
Dessin 171.



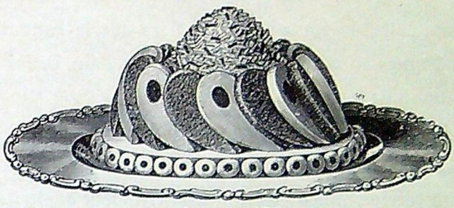
Dessin 172.



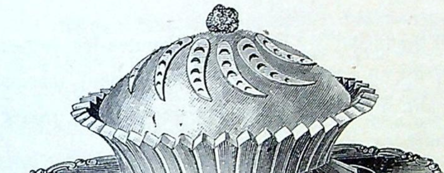
Dessin 173.



Dessin 174.



Dessin 175.



Dessin 176.



Dessin 177.

avec le manche humide du couteau; parez-les et *contisez-les* aux truffes. Rangez-les l'un à côté de l'autre dans un sautoir beurré; tenez-les en réserve.

Avec la farce préparée, moulez une douzaine de quenelles; lissez-les bien, et glissez-les l'une à côté de l'autre, à distance, sur le fond d'un sautoir beurré. Couvrez le sautoir, et tenez-le au frais.

Dix à douze minutes avant de servir, faites bouillir de l'eau salée, et versez-en tout doucement dans le sautoir où sont les quenelles, sans abîmer celles-ci, une quantité suffisante pour les couvrir. Placez le sautoir sur le feu, et chauffez l'eau jusqu'au moment où l'ébullition va se développer. Retirez-le aussitôt sur le côté du feu, et tenez-le ainsi, sans ébullition, 7 à 8 minutes.

Égouttez alors les quenelles à l'écumoire, sur un linge; mettez-les dans un sautoir avec un peu de bon velouté réduit, et roulez-les dans la sauce. — Faites pocher, une minute seulement, les filets-mignons de perdreau; égouttez-les.

Masquez légèrement le fond-d'appui, sur les bords, avec un peu de farce crue, et, sur celle-ci, dressez les quenelles en couronne, en les alternant chacune avec un filet-mignon; glacez ceux-ci; puis, masquez le fond du plat avec un peu de demi-glace. Garnissez la coupe centrale avec des crêtes ou des truffes, et servez l'entrée, en même temps qu'une saucière d'espagnole au fumet de perdreau.

## Dessin 171. — QUENELLES DE FAISAN A LA PÉRIGUEUX

Préparez un fond-d'appui masqué en pâte anglaise cuite, portant sur son centre un support bas; collez-le sur un plat, et fixez sur le haut du support une petite coupe en fer-blanc, également masquée en pâte, dorée et séchée à l'air. Ornez alors le plat avec une jolie bordure à jours, en pâte à nouille; tenez le plat à couvert.

Avec 500 grammes de chairs crues de faisan, 225 grammes de panade, 280 grammes de beurre, 3 jaunes d'œuf, sel, épices, préparez une farce à quenelle. Quand elle est passée, mettez-la dans une terrine mince; travaillez-la vivement quelques minutes pour la lisser, et incorporez-lui, peu à peu, un décilitre et demi de bonne espagnole réduite au fumet de faisan; ajoutez 5 à 6 cuillerées de truffes crues, coupées en petits dés. Essayez la farce, et tenez-la 25 minutes sur glace.

Avec cette farce, à l'aide de deux cuillers minces en fer, moulez 15 à 18 jolies quenelles, d'égale grosseur, en procédant comme il est dit pour les quenelles de perdreau à l'article précédent; glissez-les à mesure sur le fond d'un sautoir beurré.

Quelques minutes avant de servir, faites pocher les quenelles à l'eau salée. Égoutez-les, roulez-les dans un peu de bon velouté léger; puis, dressez-les en couronne sur le fond-d'appui, masqué sur le tour avec une mince couche de farce crue, afin d'éviter que les quenelles puissent glisser. Garnissez la coupe avec des petites truffes rondes; glacez-les.

Masquez le fond du plat avec un peu de demi-glace, et envoyez en même temps que l'entrée une saucière de sauce périgueux.

## DESSIN 172. — QUENELLES DE BÉCASSE

Pilez les estomacs cuits de 2 bécasses, avec égal volume de riz cuit à sec dans du bouillon, et refroidi ; ajoutez un morceau de beurre, sel, épices ; passez au tamis. Mettez cette purée dans une casserole : arrosez-la avec quelques cuillerées de glace, et tenez-la en réserve. — Coupez 500 grammes de filets crus de bécasse, parés ; pilez-les ; ajoutez peu à peu 450 grammes de panade, puis 250 grammes de beurre, 3 jaunes d'œuf, sel, épices. Passez cette farce au tamis ; mettez-la dans une terrine ; travaillez-la quelques minutes ; puis incorporez peu à peu un décilitre et demi de sauce brune, serrée, réduite, avec parures et cuisson de truffes, et aussi avec quelques cuillerées de fumet préparé avec les cuisses et carcasses de bécasses ; essayez-la, tenez-la 25 minutes sur glace.

Avec les foies des bécasses, les intestins et quelques parures de foie-gras, du lard, des aromates, sel et épices, préparez une petite farce à gratin ; mêlez-la à la farce crue. Avec celle-ci, à l'aide de 2 cuillers minces en fer, moulez 15 à 16 quenelles, en procédant comme il est dit pour les quenelles de perdreau. A mesure que les quenelles sont moulées, piquez dans chacune d'elles un morceau de truffe cuite, coupé en pointe d'un côté ; glissez-les aussitôt sur le fond d'un sautoir beurré, en les rangeant à distance l'une à côté de l'autre ; tenez-les à couvert sur glace.

De la farce qui reste, mettez-en une cuillerée de côté, et avec le surplus, emplissez un moule à bordure, bas de forme, à fond convexe, beurré et décoré aux truffes. — Vingt minutes avant de servir, faites pocher cette bordure au bain-marie. — Dix minutes après, faites pocher les quenelles à l'eau salée ; aussitôt pochées, égouttez-les sur un linge ; épongez-en l'humidité, et décorez-les toutes, dans le même sens et du côté lisse, avec des petits ronds de truffe, masqués d'un côté avec un peu de la farce crue réservée, mêlée avec du blanc d'œuf. Rangez-les à mesure dans un sautoir dont le fond est masqué avec un peu de sauce pour les tenir chaudes. Dressez-les ensuite en couronne, sur la bordure pochée, avec la pointe en haut. Garnissez le puits de la couronne avec la purée de bécasse, chauffée au moment, sans ébullition. Arrosez les quenelles et la purée avec un peu de demi-glace, et envoyez en même temps que l'entrée une saucière de sauce périgueux.

## DESSIN 173. — QUENELLES DE GÉLINOTTE FOURRÉES

On peut fourrer des quenelles d'éléments divers ; d'abord, avec une *montglas* de truffes ou de champignons ; puis, simplement avec une bonne sauce réduite avec de la cuisson de truffes et un peu de glace, mais très serrée, afin de pouvoir, quand elle est refroidie, la diviser en petites parties et rouler celles-ci en forme d'olive. La montglas de truffes doit être préparée exactement dans les mêmes conditions, c'est-à-dire que les truffes doivent être mêlées à une sauce très serrée, afin de pouvoir diviser la montglas, quand elle est froide.

Retirez les chairs de quelques gélinottes crues, aussi fraîches que possible. Avec les cuisses de

gélinotte, les carcasses et quelques cuisses de poulet, préparez un bon fumet. Passez-le, faites-le réduire de moitié. Mettez-en une petite partie de côté, et incorporez peu à peu le restant à 4 décilitres de velouté en réduction. Quand la sauce est liée à point et succulente, passez-la, tenez-la au bain.

Pesez 600 grammes de filets de gélinotte, parés ; pilez-les, ajoutez peu à peu 300 grammes de panade de farine de riz, 300 grammes de beurre, 4 jaunes d'œuf, sel, épices. Quand la farce est passée, mettez-la dans une terrine, travaillez-la vivement, quelques minutes, avec une cuiller pour la lisser ; puis, incorporez-la à 2 décilitres de béchamel froide, réduite au fumet de gélinotte ; tenez-la sur glace.

Préparez une fine montglas de champignons ; liez-la avec de la bonne espagnole réduite avec moitié de son volume de glace de viande ; faites-la refroidir sur glace. Divisez-la ensuite en parties de la grosseur d'un petit pruneau, et roulez-les en forme d'olive.

Prenez 2 cuillers à quenelle, en fer mince ; mettez-en une à l'eau chaude ; emplissez l'autre avec une partie de la farce préparée ; faites un creux ovale sur le centre, et posez dedans une des olives en montglas ; couvrez-la avec la farce, en faisant bomber ; lissez-la avec la lame humide d'un couteau : l'appareil doit être enveloppé d'une suffisante couche de farce, pour qu'en chauffant, la farce ne s'échappe pas. Enlevez à mesure les quenelles avec la cuiller chaude, et glissez-les sur le fond d'un sautoir beurré, l'une à côté de l'autre, à petite distance et sans les retourner. — Quand toutes les quenelles sont moulées, tenez-les à couvert dans un lieu frais ou sur la glace.

Avec le restant de la farce, formez un anneau mince, sur plat d'entrée ; lissez-en les surfaces ; puis, à l'aide d'une poche à douille, poussez sur le haut, tout autour, une chaîne de grosses perles en farce, d'une égale grosseur, formant bordure sur l'anneau. Rabattez la pointe de chaque perle avec un doigt humide, et appliquez sur la partie centrale un rond de truffe cuite, coupé à l'emporte-pièce et humecté avec du blanc d'œuf, pour l'assujettir. Couvrez de papier beurré, et réservez en lieu frais, pour faire pocher au four, 20 minutes avant de dresser. Au moment de servir, chauffez la purée de champignons, sans faire bouillir, en la tenant consistante.

Faites pocher les quenelles à l'eau salée ; égouttez-les, mettez-les dans un sautoir, et roulez-les avec une partie du velouté préparé. Dressez-les en couronne sur l'anneau ; dressez ensuite la purée dans le puits de la couronne ; arrosez-la au pinceau avec un peu de glace. Masquez le fond du plat avec du velouté, et envoyez une sauce brune réduite avec fumet du gibier.

## Dessin 174. — MANCELLE DE FAISAN

Coupez en montglas, pas trop fine, les chairs cuites d'un estomac de faisan ; mettez-les dans une casserole plate, avec moitié de leur volume de foie-gras cuit, autant de truffes et autant de champignons coupés de même forme. — Avec les chairs d'estomac de 2 petits faisans crus, préparez une bonne farce à la crème. — Avec les carcasses et cuisses de faisan, parures de truffes, aromates et bon fonds, préparez un fumet ; quand il est passé, faites-le réduire de moitié, et incorporez-le peu à peu à 5 décilitres de velouté, en réduction. Quand la sauce est succulente et liée à point, passez-la, tenez-la au bain-marie.

Avec une partie de la farce à la crème, couchez sur un plat d'entrée un anneau plat, d'un centimètre d'épaisseur; lissez-en les surfaces, décorez-en l'épaisseur avec des détails de truffes. Mettez le restant de la farce dans une poche à douille, et poussez sur l'anneau, tout autour, une chaîne de doubles ronds superposés de deux en deux, formant pyramide : ils doivent être aussi réguliers que possible ; posez alors sur chacun d'eux, une petite truffe pelée, cuite au vin. Poussez le plat à four modéré, et faites pocher la farce 6 à 8 minutes. En sortant le plat du four, nappez la farce au pinceau avec un peu de la sauce réduite ; remettez aussitôt le plat au four, pour 2 minutes, afin de faire prendre du brillant à la sauce. Liez la montglas avec un peu de la sauce, et chauffez-la sans ébullition; dressez-la sur le centre du plat.

Envoyez le restant de la sauce dans une saucière en même temps que l'entrée.

Cette entrée, sans perdre de son mérite, peut être préparée plus simplement; les quenelles en anneaux peuvent être couchées directement sur plat, et pochées ainsi à la bouche du four. La montglas peut être remplacée par une simple purée de faisan, ornée de quelques filet-mignons *contisés.*

## Dessin 175. — FILETS DE PERDREAU A LA CUMBERLAND

Une entrée de filets de jeunes perdreaux, quel qu'en soit l'apprêt, constitue toujours un mets distingué, alors même qu'il est servi dans sa plus simple expression.

Préparez d'abord une fine montglas de truffe, liée à l'espagnole réduite avec de la glace, afin qu'en refroidissant, elle devienne très consistante. Étalez-la en couche mince, sur un plafond, et faites-la refroidir sur glace. Coupez ensuite cette montglas en forme de demi-cœur un peu moins grand qu'un filet de perdreau. — Préparez une grosse montglas composée de truffes et foie-gras ; tenez-la à couvert.

Levez 14 filets de perdreau, sans laisser le moignon d'aileron. Parez-en 7, en laissant adhérer le filet-mignon ; donnez-leur une jolie forme ; assaisonnez-les et rangez-les dans un sautoir, l'un à côté de l'autre, avec du beurre épuré. Parez les 7 premiers, sans laisser les filets-mignons ; battez-les légèrement, assaissonnez; faites-les pocher au beurre épuré ; égouttez-les et faites-les refroidir sous presse très légère. Fendez-les alors sur leur épaisseur, sans diviser les parties, en formant une sorte de poche; dans celle-ci glissez un demi-cœur en montglas ; fermez les fissures avec un peu de farce crue. Trempez-les dans une sauce Villeroi légère, et rangez-les à mesure sur une plaque pour laisser refroidir la sauce. Parez ensuite ces filets du surplus de la sauce, et roulez-les dans la panure ; trempez-les dans des œufs battus, puis panez-les encore une fois.

Avec les parures crues des filets de perdreau et quelques autres filets, préparez une farce à quenelle (voir page 154). Avec cette farce, formez, sur un plat d'entrée, un anneau épais ; lissez-en la surface et le tour ; puis, avec une poche à douille et le restant de la farce, poussez une chaîne de grosses perles contre l'épaisseur de l'anneau ; rabattez-en la pointe avec un doigt humide, et appliquez-leur sur le centre un petit rond de truffe noire, coupé à l'emporte-pièce et humecté à mesure avec du blanc d'œuf; couvrez de papier beurré, et faites pocher quelques minutes la farce, à four doux, un peu avant de servir.

Avec les cuisses et les carcasses de perdreau, préparez un bon fumet ; incorporez-le à du bon velouté en réduction, en ajoutant quelques cuillerées de cuisson de truffes : la sauce ne doit être ni blonde, ni brune.

Au moment de servir, faites pocher au beurre les premiers filets ; égouttez-les, parez-les à nouveau et appliquez à chacun d'eux, sur la partie la plus large, du côté lisse, un rond de truffe cuite, coupé au coupe-pâte, masqué d'une mince couche de farce pour le coller. Faites frire les autres filets à grande friture ; dressez-les en couronne, en les alternant, sur l'anneau en farce pochée.

Chauffez la garniture montglas avec un peu de la sauce préparée, dressez-la dans le puits formé par la couronne. Envoyez en même temps que l'entrée une saucière de cette même sauce.

## DESSIN 176. — CROUSTADE A LA PURÉE DE VOLAILLE

Levez les filets de 4 poulets, en réservant les filets-mignons ; parez-les, assaisonnez, et faites-les pocher au beurre. Quand ils sont froids, coupez-les, pilez-les avec un bon morceau de beurre ; ajoutez d'abord 4 à 5 cuillerées de bon velouté froid, puis un quart de son volume de riz cuit au bouillon, bien tendre, pilé, passé au tamis, et enfin un émincé de champignons frais, cuits, hachés et pilés. Assaisonnez et passez à l'étamine, mettez la purée dans une casserole. — Parez les filets-mignons réservés, *contisez-les* aux truffes ; assaisonnez, et rangez-les dans un sautoir avec du beurre épuré.

D'autre part, préparez une croustade en pain ou en riz, de forme basse, dans le genre représenté par le dessin. Si elle est en riz, collez-la sur un plat d'entrée et tenez-la à couvert dans un lieu frais. Si elle est en pain, faites-la frire, à grande friture chaude, pour lui faire prendre belle couleur le plus promptement possible, afin qu'elle ne s'imbibe pas de graisse ; égouttez-la. Quand elle est froide, ouvrez-la en dessus, à l'endroit cerné ; videz-la légèrement, et masquez-en le creux avec une mince couche de farce crue, à quenelle. Collez-la alors sur un plat d'entrée, et faites pocher 2 minutes la farce à la bouche du four ; tenez-la ensuite à l'étuve, sous cloche.

Au dernier moment, chauffez la purée sans la quitter ; assaisonnez ; dressez-la en dôme sur la croustade ; lissez-la, posez sur le centre une truffe entière, pelée ; dressez en rosace autour de celle-ci, les filets-mignons pochés au moment ; arrosez la purée au pinceau avec bonne glace.

## DESSIN 177. — CROUSTADE A LA PURÉE DE FAISAN.

Les deux croustades de cette planche sont taillées dans le même ordre, mais variées dans leurs détails ; elles sont l'une et l'autre garnies avec une purée ; celle-ci avec une fine purée de faisan, traitée d'après la méthode de la purée de volaille ; mais pilée avec 150 gr. foie-gras cuit, un décilitre bonne sauce brune réduite au fumet de gibier ; assaisonnez ; dressez-la en dôme dans la croustade, décorez-en les surfaces avec des truffes coupées en lames rondes ; posez-en une entière sur le centre du dôme, et envoyez à part une bonne sauce brune, réduite au fumet de gibier.

Pilez les chairs d'estomac de 2 faisans cuits; mêlez-leur 150 grammes de foie-gras, et ensuite trois quarts de leur volume de panade encore tiède, mais peu à peu ; assaisonnez et passez au tamis. Mettez la purée dans une casserole, tenez-la à couvert sur glace.

Au moment de servir, chauffez la purée sans la quitter, en lui mêlant quelques cuillerées de glace. et un peu de sauce si elle était trop consistante. Dressez-la en dôme dans le vide de la croustade, en la lissant; posez une petite truffe sur le haut, et ornez le centre du dôme avec une chaîne de ronds en truffes, glacés au pinceau Envoyez en même temps que l'entrée une saucière d'espagnole réduite au fumet de faisan.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 51

Dessin 178. — Petites timbales de foie-gras.
Dessin 179. — Paupiettes de palais de bœuf.
Dessin 180. — Poulets a la reine-blanche.
Dessin 181. — Poulets nouveaux, a la russe.
Dessin 182. — Bordure au suprême.
Dessin 183. — Bordure en farce a la crème a la reine.
Dessin 184. — Bécassines a la Périgord.
Dessin 185. — Suprême de poulets aux truffes.

## Dessin 178. — PETITES TIMBALES DE FOIE-GRAS A LA COMTESSE

Avec les chairs d'estomac de 3 poulets, préparez une farce à la crème (page 166); tenez-la sur la glace. — Avec de la farce ordinaire, formez sur plat un anneau un peu épais. Fixez alors sur le centre du plat un support en bois, de même hauteur, mais un peu plus large qu'un grand moule à dariole; masquez-le de farce; puis, poussez au cornet, contre l'épaisseur de l'anneau, une chaîne de grosses perles bien régulières. Appuyez la pointe de chaque perle avec un doigt humide, et appliquez sur le centre, en l'appuyant, un petit rond de truffe noire. Tenez le plat à couvert, pour faire pocher la farce à four doux, au dernier moment.

Beurrez 10 grands moules à dariole, pour entrée, de 5 centimètres de haut sur 4 de large.

Sur 1 ou 2 foies-gras cuits, coupez des tranches de trois quarts de centimètre d'épaisseur; sur ces tranches, coupez des ronds exactement du même diamètre des moules : il en faut 40.

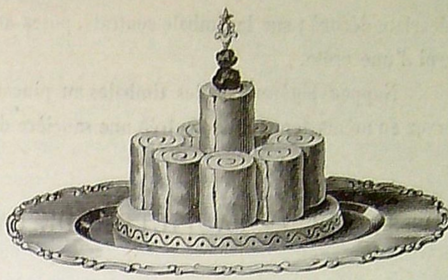
A l'aide d'une petite poche à douille, poussez au fond de chaque moule une couche de farce à la crème, d'un centimètre d'épaisseur; sur cette couche posez un rond de foie-gras; finissez d'emplir le moule en alternant le foie-gras et la farce. Faites pocher les timbales, 12 à 15 minutes, au bain-marie.

Sur une langue écarlate cuite au moment, coupez des tranches de moyenne épaisseur, et sur celles-ci coupez 10 ronds avec le même coupe-pâte qui a servi pour couper les ronds de foie-gras. Rangez ces ronds sur un petit plafond; masquez-en la surface supérieure avec une couche de la même farce, et bordez-les tout autour avec de petites perles poussées au cornet. Faites pocher cette farce à four doux, 2 minutes. En sortant ces ronds, nappez la farce au pinceau avec un peu de sauce, et posez une petite truffe sur le centre de chacun d'eux.

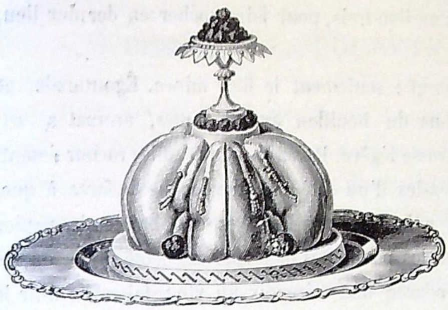
Quelques minutes avant de servir, couvrez l'anneau en farce avec du papier beurré, et faites-le pocher au four. Démoulez les petites timbales; dressez-en 9, debout sur le bord de l'anneau, et 1 sur le petit support central; sur chaque timbale, collez ensuite, à l'aide d'un peu de farce crue, un rond



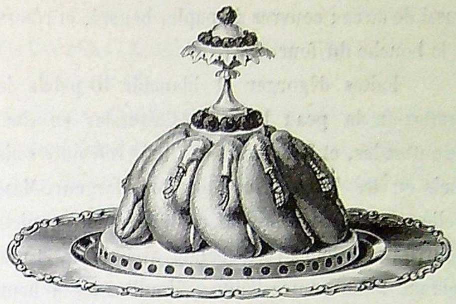
Dessin 178.



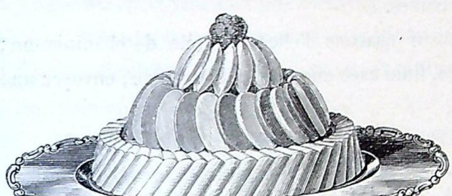
Dessin 179.



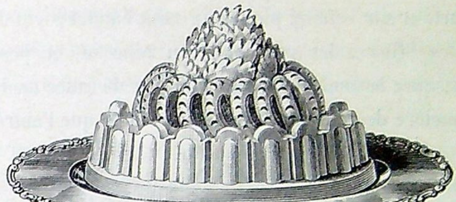
Dessin 180.



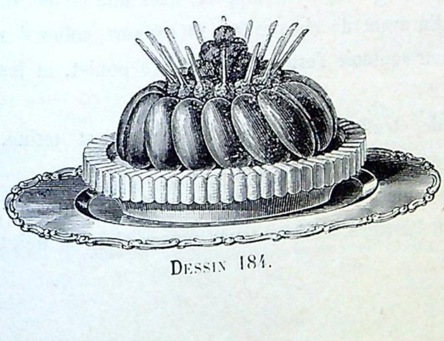
Dessin 181.



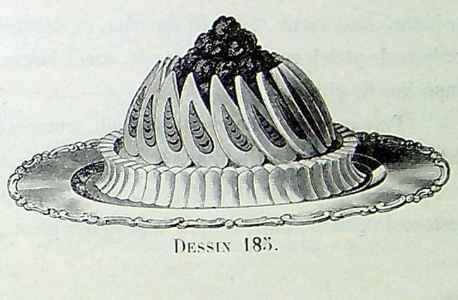
Dessin 182.



Dessin 183.



Dessin 184.



Dessin 185.

d'écarlate décoré ; sur la timbale centrale, posez aussi un rond écarlate traversé par un petit hâtelet garni d'une crête.

Nappez légèrement les timbales au pinceau, avec du velouté réduit ; glacez les truffes, et servez en même temps que l'entrée une saucière du même velouté.

## Dessin 179. — PAUPIETTES DE PALAIS DE BŒUF A LA PÉRIGUEUX

Étalez, sur le fond d'un plat d'entrée, une couche ronde et régulière de farce à quenelle de l'épaisseur d'un centimètre ; lissez-la bien et décorez-en l'épaisseur avec des détails de truffe. Fixez, sur le centre, un support un peu plus haut et plus large qu'un grand moule à dariole ; masquez-le aussi de farce ; couvrez de papier beurré, et réservez en lieu frais, pour faire pocher en dernier lieu, à la bouche du four.

Faites dégorger et blanchir 10 palais de bœuf : seulement le filet mince. Égouttez-les et grattez-en la peau blanche. Cuisez-les ensuite dans du bouillon avec légumes, aromates et sel. Égouttez-les, et faites-les à peu près refroidir sous presse légère. Parez-les alors, en les raccourcissant, mais en les laissant sur toute leur largeur. Masquez-les d'un côté avec une couche de farce à quenelle aux fines-herbes, et roulez-les en paupiette ; puis, entourez-les avec une bande de papier beurré ; maintenez cette bande avec du fil, et rangez les paupiettes dans une casserole plate en les serrant l'une contre l'autre. Mouillez-les à hauteur avec une mirepoix au vin ; faites bouillir le liquide, et retirez la casserole sur le côté du feu ; tenez-les ainsi un quart d'heure, à couvert.

Au moment de servir, égouttez et déballez les paupiettes ; parez-les de jolie forme ; glacez-les et dressez-en 9 debout, sur le fond en farce, poché au moment ; posez la dixième sur le petit support, et sur celle-ci piquez un petit hâtelet garni de truffes.

Glacez les paupiettes au pinceau, et posez sur chacune d'elles une tête de champignon ; masquez le fond du plat avec un peu de sauce madère, finie avec une pointe de cayenne ; envoyez une saucière de cette sauce en même temps que l'entrée.

## Dessin 180. — POULETS A LA REINE BLANCHE

Préparez un fond-d'appui masqué de pâte anglaise cuite, décoré sur son épaisseur, et portant sur son centre un support de forme carrée, légèrement conique ; sur ce support, fixez une coupe en fer-blanc, également masquée de pâte, et décorée. En avant de chaque face du support, collez des cordons de pâte formant demi-cercle, assez larges pour soutenir l'estomac de chaque poulet, et les empêcher de glisser.

Préparez un abondant salpicon, composé de truffes cuites, langue écarlate et tetine. Mettez-le dans une terrine ; liez-le avec de la farce à quenelle crue, peu beurrée.

Désossez l'estomac de 4 petits poulets, propres, vidés, flambés ; coupez les nerfs des pattes au-dessous du genou ; puis, coupez la peau des pilons, sur l'arrière, à mi-hauteur ; passez alors le doigt

entre la peau et la chair, afin de ramener le genou et la moitié de la patte sous la peau. Remplissez aussitôt le vide du corps des poulets avec le salpicon préparé; cousez la peau de l'estomac en dessous, et bridez les poulets; bardez-les ensuite et faites-les *poêler*. Aussitôt à point, retirez-les du feu, égouttez-les, débridez-les, et coupez-en l'estomac en deux ou quatre parties, sans les détacher, c'est-à-dire en les laissant sur place : le reste du corps doit rester intact. Dressez-les alors debout, en les appuyant chacun contre une face du support. Nappez les poulets et le fond du plat avec un peu de sauce suprême (page 168); puis disposez entre chacun d'eux une grosse truffe ronde. Garnissez le creux de la coupe, aussi avec de petites truffes, et décorez-en le pied avec des demi-truffes. Envoyez en même temps que l'entrée une saucière de sauce suprême, mêlée avec une garniture de crêtes en rognons.

## Dessin 181. — POULETS NOUVEAUX A LA RUSSE

Pour pouvoir dresser cette entrée dans les conditions représentées par le dessin, il faut que ce soit dans un dîner servi double; il est alors facile de dresser ensemble les demi-poulets pris sur le même côté, et pouvant être dressés dans le même sens. Si, au contraire, l'entrée est simple, il faut forcément changer l'ordre du dressage, car les deux moitiés d'un poulet coupé ne peuvent pas être dressées en couronne dans le même sens.

Dans le premier cas, préparez 2 fonds-d'appui semblables à celui décrit pour les poulets à la Reine-Blanche, c'est-à-dire avec un support central; sur celui-ci, fixez une petite coupe en fer-blanc, masquée de pâte, et décorée.

Choisissez 10 petits poulets tout à fait jeunes, flambés et vidés; retirez-en le brechet de l'estomac, et emplissez-en le vide avec une farce à quenelle de volaille aux truffes. Cousez la peau d'estomac en dessous, et bridez-les pour entrée, avec le genou des pattes rentré sous la peau. Enveloppez-les de lard, et faites-les braiser à court mouillement, avec du feu sur le couvercle de la casserole, mais sans les laisser colorer.

Quelques minutes avant de servir, égouttez les poulets; débridez-les, divisez-les chacun en deux parties. Prenez les 10 moitiés de droite, dressez-les en couronne sur l'un des fonds-d'appui; sur l'autre fond, dressez les 10 moitiés de gauche, également en couronne. Garnissez le vide des coupes avec de la purée de volaille ou de champignons, et entourez cette purée avec des demi-truffes. Envoyez, en même temps que les poulets, une saucière de financière, mêlée avec rognons de volaille.

## Dessin 182. — BORDURE AU SUPRÊME

Pour qu'elles aient une valeur réelle, les entrées en bordure doivent être soignées dans leur apprêt, finies au moment et artistement dressées. Sans ces qualités indispensables, elles ne seraient en somme que des entrées vulgaires, peu dignes d'entrer dans le cadre d'un dîner recherché[1].

1. Cette entrée, composée ici avec de la volaille, peut fort bien être transformée en entrée de gibier; il suffit de remplacer les filets de poulet par des filets de faisan ou de perdreau, et la sauce suprême par une espagnole réduite au fumet de gibier.

Parez 8 filets crus de poulet, ou 8 filets-mignons de dinde; battez-les légèrement, et avec chacun d'eux, formez une belle escalope ovale, pas trop mince; assaisonnez et rangez-les dans un sautoir avec du beurre épuré. — Sur un foie-gras cuit et refroidi, coupez des tranches de même épaisseur que les escalopes; parez-les également de forme ovale; tenez-les à couvert dans un sautoir pour les chauffer, au dernier moment, avec un peu de demi-glace. — Avec les cuisses et carcasses de poulet, préparez une sauce suprême (voy. page 168).

Hachez 8 à 10 champignons frais; faites-les revenir au beurre, et cuisez-les jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité; liez-les alors avec 2 décilitres de bonne béchamel succulente et serrée; laissez refroidir. — Mettez dans le mortier les parures crues des escalopes de volaille et quelques filets crus (500 grammes); pilez-les; ajoutez 200 grammes de panade de riz, puis la béchamel préparée; pilez encore. En dernier lieu, ajoutez 150 grammes de beurre, 6 jaunes d'œuf, sel, épices. Passez cette farce au tamis; mettez-la dans une terrine, travaillez-la 5 à 6 minutes avec une cuiller, pour la lisser; mêlez-lui ensuite quelques cuillerées de bonne crème double; essayez-en une petite partie, afin de juger de sa consistance; tenez-la quelques minutes sur place.

Avec les deux tiers de cette farce, emplissez un moule à bordure cannelé, beurré; tassez-la sur un linge; couvrez-la avec du papier beurré, pour la faire pocher, 20 minutes avant de servir.

Avec le restant de la farce, moulez 10 à 12 quenelles de moyenne grosseur; glissez-les à mesure sur le fond d'un sautoir beurré; tenez-les au frais, à couvert, en attendant de les faire pocher à l'eau salée.

Préparez une abondante garniture, composée de crêtes et rognons, truffes et champignons en tranches; placez-la dans un sautoir, arrosez-la avec quelques cuillerées de sauce suprême, et tenez-la au chaud.

Dix minutes avant de servir, faites pocher au beurre les escalopes de volaille; égouttez-les, coupez-les avec un grand coupe-pâte ovale, afin de les obtenir égales; roulez-les ensuite dans un peu de sauce. Chauffez les escalopes de foie-gras, et pochez les quenelles. — Démoulez la bordure pochée, sur un plat d'entrée; garnissez-en le puits avec la garniture préparée, et autour de celle-ci, dressez les escalopes de volaille, en les alternant chacune avec une escalope de foie-gras; ajoutez encore un peu de garniture sur le centre, et, sur celle-ci, dressez debout, en rosace, les quenelles pochées; au centre de la rosace, posez une jolie truffe ronde, pelée, glacée. Glacez le foie-gras, nappez les escalopes et la bordure avec un peu de suprême; envoyez une saucière de cette sauce en même temps que l'entrée.

## Dessin 183. — BORDURE EN FARCE A LA CRÈME.

Cette entrée n'est qu'une variété de la précédente, à l'exception que la bordure de celle-ci est préparée avec une farce de volaille à la crème, dont je donne ici la description.

*Farce à la crème :* Coupez finement 500 grammes chairs d'estomac de bons poulets crus, bien parées; pilez-les, passez-les au tamis de laiton pas trop serré; pilez-les à nouveau, passez-les au tamis plus fin. Mettez ces chairs dans une terrine en métal mince, travaillez-les activement sur glace pour leur faire prendre du corps, puis incorporez peu à peu 2 décilitres bonne crème double; retirez alors la terrine, mais continuez le travail en ajoutant d'abord quelques jaunes d'œuf, puis

200 grammes beurre mousseux, et, si possible, un ou deux fromages Gervais frais à la creme ; à défaut incorporez à peu près 2 décilitres de bonne béchamel réduite très serrée, ou bien une égale quantité de fine purée de riz cuit sec ; assaisonnez.

A ce point, l'appareil doit se trouver quelque peu léger, mais suffisamment étoffé ; essayez-en une petite partie pour le rectifier, au besoin ; faites-le pocher au bain-marie [1].

Prenez 14 filets-mignons de poularde, sans peau ni nerf ; battez-les avec le manche humide du couteau, *contisez-les* avec des demi-ronds de truffe, coupés en biais ; rangez-les en demi-cercle dans un sautoir, dont le fond est masqué avec du beurre épuré, pour les faire pocher au dernier moment, après les avoir salé.

Préparez une garniture composée de crêtes, truffes et champignons ; placez-la dans un sautoir ; arrosez-la avec un peu de bon velouté réduit avec la cuisson des champignons.

Au moment de servir, renversez sur un plat d'entrée, la bordure pochée ; dans le puits de celle-ci, dressez la garniture, en dôme et, contre ce dôme dressez les filets-mignons, debout et à cheval, en les alternant chacun avec une large tranche de truffe noire ou de langue écarlate cuite au moment, bien rouge, coupée à l'emporte-pièce. Au centre de la couronne, dressez les crêtes ; masquez-les, ainsi que la bordure, avec un peu de velouté réduit. Envoyez une saucière de cette sauce en même temps que l'entrée

## DESSIN 184. — BÉCASSINES A LA PÉRIGORD

Cuisez 3 livres de riz pour croustade (page 173) ; pilez-le, lissez-le sur une plaque mouillée ; mettez-le dans une casserole beurrée, de 20 centimètres de diamètre ; égalisez-le en dessus, couvrez-le avec un papier beurré, et faites-le refroidir 8 à 10 heures sous presse, en lieu frais ou dans le timbre à glace. Démoulez-le ensuite, et taillez-le au couteau, en forme de coupe cannelée, dans le genre que le dessin représente ; creusez-en légèrement la surface plane. Collez cette coupe sur plat ; clochez-la et tenez-la au frais. — Préparez une garniture de petites truffes pelées, rondes : si elles sont crues, cuisez-les au vin ; si elles sont cuites, arrosez-les avec un peu de glace pour les chauffer au moment.

Désossez 12 bécassines fraîches ; étalez-les sur un linge ; assaisonnez-les. — Avec leurs intestins, quelques foies de volaille et des parures de foie-gras, préparez une farce à gratin ; quand elle est passée ; liez-la avec un quart de son volume de farce à quenelle de gibier.

Avec cette farce, masquez les bécassines ; sur chacune d'elles, posez un morceau de foie-gras cru, assaisonné. Remettez les bécassines en forme, entourez-les chacune avec une bande beurrée de papier, et rangez-les à mesure, l'une à côté de l'autre, sur le fond d'un sautoir masqué de lard. Ajoutez les têtes, salez-les et couvrez-les avec du lard ; mouillez à hauteur avec du bon fonds non dégraissé : faites bouillir 5 minutes le liquide ; couvrez la casserole et finissez de cuire les bécassines à la bouche du four doux : 15 à 18 minutes suffisent. Laissez-les à peu près refroidir

1. Avec cette quantité de farce on peut remplir 2 bordures. — Cette farce à la crème diffère sans doute de celle que les cuisiniers peuvent préparer en Russie, mais qu'il nous est impossible de confectionner ici, attendu que l'élément indispensable, la fameuse *smitane* nous fait défaut.

dans leur cuisson. Déballez-les ensuite; coupez-les en dessous; parez-les d'égale forme, et rangez-les dans un sautoir, l'une à côté de l'autre. Arrosez-les avec un peu de demi-glace, et chauffez-les tout doucement, en les arrosant souvent. Quand elles sont bien chaudes, nappez-les avec un peu de bonne espagnole réduite serrée, et tenez-les 2 minutes à la bouche du four pour donner du brillant à la sauce. Dressez-les ensuite sur le fond en riz, presque debout et à cheval, en les appuyant contre la garniture de truffes; autour de celles-ci, dressez les têtes de bécassine, disposées en éventail; glacez-les. Envoyez en même temps que l'entrée une saucière de bonne espagnole réduite au fumet de bécassine et avec les parures ou la cuisson des truffes.

## Dessin 185. — SUPRÊME DE POULETS AUX TRUFFES

Les entrées de filets de poulet sont celles pour lesquelles les cuisiniers ont le plus de préférence, car on les voit figurer dans la plupart des menus. Ces entrées sont certainement très distinguées, riches, excellentes, mais elles réclament beaucoup de soins, et surtout de l'aptitude : car des filets mal rendus n'ont plus de qualité. Pour servir des filets de poulet dans les conditions voulues, il ne faut pas hésiter sur le prix de revient; il ne faut pas chercher à tirer beaucoup de filets sur un poulet : plus on en tire, plus défectueux on les obtient. Pour qu'ils soient bons et délicats, pour qu'ils remplissent les conditions voulues, les filets doivent être levés dans leur entier avec ou sans filets-mignons, selon leur grosseur... mais ils doivent rester entiers. En dehors de cette règle, les procédés les plus étudiés ne sont qu'utopies, erreurs dangereuses, dont il est mieux de se défendre que de les accepter sans réflexion!

Cuisez 3 livres de riz, pour croustade (page 173). Quand il est à point, pilez-le, lissez-le sur un plafond mouillé; mettez-le dans une casserole beurrée, ayant 20 centimètres de diamètre; faites-le refroidir 8 à 10 heures, sous presse, dans un lieu frais ou sur glace. Démoulez-le ensuite, et taillez au couteau un fond cannelé, ayant 4 centimètres de hauteur; creusez-le sur le haut, à peu près d'un centimètre. Collez-le sur plat, couvrez-le et tenez-le dans un lieu frais.

Levez les filets de 7 poulets de moyenne grosseur; retirez-en les filets-mignons. Battez légèrement les gros filets; parez-les en leur donnant une jolie forme. Parez ensuite les filets-mignons, en retirant la peau et le gros nerf; *contisez-les* avec des demi-tranches de truffe coupées en biais. — Rangez les gros filets sur une plaque, tous dans le même sens, et sur chacun d'eux, appliquez un filet-mignon masqué en dessous avec une mince couche de farce crue, afin de les souder ensemble. Rangez-les alors dans un sautoir, l'un à côté de l'autre, avec du beurre épuré.

Préparez la sauce suprême en procédant ainsi : coupez les carcasses de poulet, mettez-les dans l'eau froide avec les cuisses de poulet, et faites-les dégorger un quart d'heure. Égouttez-les, mettez-les dans une casserole, couvrez-les avec du bouillon blanc, froid : chauffez le liquide; faites-le bouillir 5 minutes. Égouttez les viandes, en réservant le bouillon; remettez-les dans la casserole, bien essuyée, et faites-les revenir au beurre jusqu'à ce qu'elles soient saisies, mais sans les colorer. Assaisonnez et saupoudrez avec 3 ou 4 cuillerées d'arrow-root ou de belle farine; 3 minutes après, mouillez-les peu à peu, à hauteur, avec le bouillon réservé. Tournez le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition; faites bouillir

10 à 12 minutes à feu vif : la sauce doit être alors légère; retirez-la sur le côté ; ajoutez, parures crues de champignon et un bouquet garni. Quand les viandes sont cuites, dégraissez la sauce; passez-la au tamis fin dans une casserole, et faites-la réduire, sans la quitter, jusqu'à ce qu'elle soit convenablement liée et de bon goût; finissez-la alors en lui incorporant quelques cuillerées de bonne crème crue : elle doit avoir la consistance d'un velouté léger. Passez-la dans une petite casserole, et *vannez-la* sur le côté du feu ; finissez-la avec 100 grammes du beurre le plus fin.

Pour que cette sauce conserve ses qualités distinctives, elle ne doit pas aller au bain-marie ; elle doit être finie juste au moment de l'employer, ou alors elle doit être vannée jusqu'au dernier moment, et beurrée ensuite ; c'est à ces conditions qu'elle sera appréciée des gourmets experts. Si, au contraire, on prépare cette sauce d'avance, elle perdra évidemment son caractère de fraîcheur et de finesse qui doit particulièrement la distinguer.

Au dernier moment, salez les filets de poulet, faites-les vivement pocher en les retournant. Égouttez-les, parez-les, mettez-les dans un petit sautoir, et roulez-les dans un peu de sauce ; dressez-les ensuite à cheval, presque debout sur le fond en riz, autour d'un buisson de truffes pelées, cuites au vin et glacées. En même temps que l'entrée, envoyez la sauce suprême.

---

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 52


DESSIN 186. — BÉCASSINES EN CAISSES.
DESSIN 187. — ORTOLANS EN PETITES CROUSTADES.
DESSIN 188. — COTELETTES DE FILETS DE SOLE.
DESSIN 189. — COTELETTES DE HOMARD.
DESSIN 190. — FILETS DE SOLE A LA BAGRATION EN CROUSTADE.
DESSIN 191. — FILETS DE SOLE A LA DIPLOMATE.
DESSIN 192. — TURBAN DE FILETS DE LIÈVRE.
DESSIN 193. — ORTOLANS A LA PÉRIGORD.


## DESSIN 186. — BÉCASSINES EN CAISSES

Prenez un fond-d'appui en bois de forme ronde, de l'épaisseur de 2 centimètres et demi ; fixez sur son centre un support de forme conique, ayant de 6 à 7 centimètres de haut sur 10 de large, de façon à pouvoir dresser les petites caisses sur le fond, en les inclinant. Masquez le fond et le support en pâte anglaise cuite ; dorez-les, et faites sécher à l'air. Collez ensuite le fond sur plat-d'entrée, et fixez sur le haut du support une coupe en fer-blanc, également masquée de pâte. Bordez le plat.

Désossez 12 bécassines. — Avec les carcasses, préparez un petit fumet. — Avec les intestins, quelques foies de volaille, du lard et des aromates, préparez un gratin. Quand il est refroidi, pilez-le, passez-le ; mêlez-lui moitié de son volume de farce à quenelle de gibier et quelques truffes crues, hachées.

Étalez les bécassines sur un linge; assaisonnez et garnissez-les avec une partie de la farce, sur chacune d'elles, posez un gros morceau de foie-gras cru, assaisonné. Reployez les bords sur la farce, en donnant aux bécassines une forme allongée, entourez-les d'une bande de papier beurré, et rangez-les l'une à côté de l'autre dans un sautoir masqué de lard; mouillez à hauteur avec un fonds blanc, très gras; couvrez-les avec du lard ou du papier beurré. Faites bouillir le liquide, et finissez de pocher les bécassines au four doux et à couvert, sans violence : 15 minutes suffisent. Laissez-les refroidir dans leur cuisson.

Déballez-les; parez-les d'égale forme; rangez-les à mesure dans un petit sautoir; arrosez-les avec un peu de demi-glace, chauffez-les à four doux, en les arrosant.

Prenez 12 imitations de caisses[1], de forme oblongue, c'est-à-dire rondes d'un côté, pointues de l'autre; garnissez-les au fond et autour avec un peu de farce à gratin au foie-gras, liée avec de la farce crue. Mettez alors une bécassine dans chaque caisse; tenez-les au four, 3 à 4 minutes; puis nappez les bécassines avec un peu de bonne sauce réduite au fumet; tenez-les encore 2 minutes au four pour donner du brillant à la sauce. Glacez vivement au pinceau le support et le fond; puis, dressez les bécassines sur ce dernier. Sur le haut du support, tout autour, collez une chaîne de petites caisses garnies de truffes. Garnissez la coupe avec de petites truffes rondes; glacez-les au pinceau. Envoyez l'entrée en même temps qu'une saucière de sauce périgueux, réduite au fumet de gibier.

## Dessin 187. — ORTOLANS EN PETITES CROUSTADES

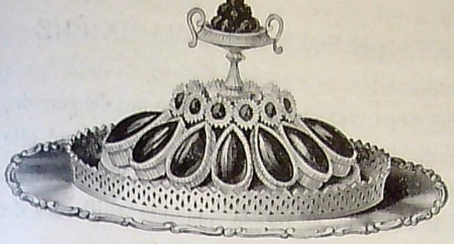
Préparez un fond-d'appui en riz cuit comme pour croustade (page 173), ayant un petit support sur le centre, semblable à celui décrit dans l'article précédent. Collez-le sur plat d'entrée; couvrez-le avec une cloche, et tenez-le au frais.

Taillez au couteau 12 petites croustades en pain, de forme ovale, ayant un centimètre et demi de haut, et juste assez larges pour y placer un ortolan dedans. Cernez-les en dessus, tout autour, à une petite distance des bords, avec la pointe d'un petit couteau; faites-les frire au beurre, de belle couleur; égouttez-les; ouvrez-les pour les vider. Masquez-en le fond et le tour avec une mince couche de gratin au foie-gras. Couvrez-les avec une cloche, et tenez-les à l'étuve.

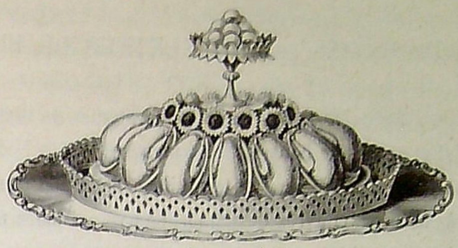
Prenez 12 ortolans plumés, flambés; fendez-en la peau du cou, videz-les par l'estomac, et désossez celui-ci; emplissez-les ensuite avec une cuillerée de gratin au foie-gras, lié avec un peu de farce crue. Cousez l'ouverture avec du gros fil, et bardez les ortolans. Rangez-les l'un à côté de l'autre dans un petit sautoir foncé avec des débris de lard; arrosez-les avec du beurre fondu, salez-les et cuisez-les vivement avec du feu sur le couvercle : 10 à 12 minutes suffisent.

Égouttez-les pour les débrider; roulez-les dans un peu de glace fondue; chauffez bien les croustades à la bouche du four, et placez un ortolan dans chacune d'elles; dressez-les en rosace sur le fond-d'appui, en les penchant légèrement. Fixez une petite coupe sur le support central, et garnissez-la, soit avec des petites têtes de champignon, soit avec une purée de champignons; entourez-en la base avec une chaîne de petites caisses garnies de truffes, collées contre le support avec de la glace tiède. — En même temps que l'entrée, envoyez une saucière de sauce madère.

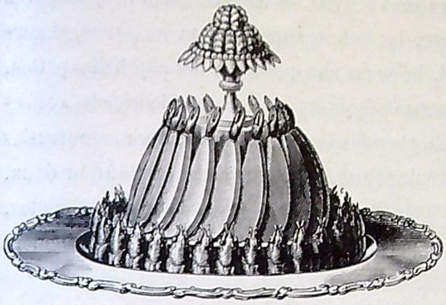
1. Ces caisses sont en porcelaine fine.



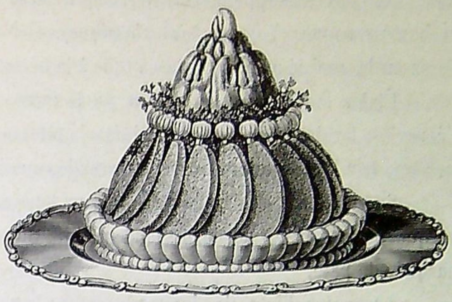
Dessin 186.



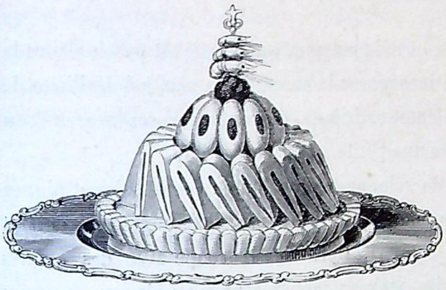
Dessin 187.



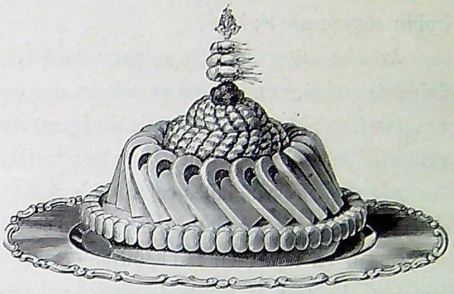
Dessin 188.



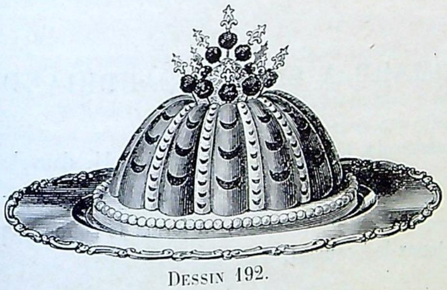
Dessin 189.



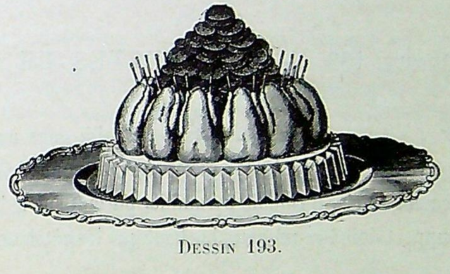
Dessin 190.



Dessin 191.



Dessin 192.



Dessin 193.

## Dessin 188. — COTELETTES DE FILETS DE SOLE A LA MARINIÈRE

Avec 500 grammes de chairs crues de brochet et parures de sole, 300 grammes de panade, 250 grammes de beurre, 3 à 4 jaunes d'œuf, sel, épices, préparez une farce à quenelle. Quand elle est passée, retirez-en un cinquième dans une terrine; mêlez-lui un égal volume de purée soubise très serrée; couvrez de papier beurré, et tenez au froid. Mêlez au restant quelques cuillerées de béchamel réduite.

Cuisez au court-bouillon une quarantaine d'écrevisses. Quand elles sont égouttées, détachez la queue des coffres; supprimez-en les coquilles, et tenez-les à couvert. — Avec ces coquilles, préparez du beurre rouge (Voy. *Cuisine classique*). — Nettoyez les coffres, supprimez-en les pattes, et garnissez-en la moitié avec de la farce finie à la béchamel. Réservez une quinzaine des plus belles pattes.

Étalez sur le plat le restant de la farce, en anneau épais et plat; entourez-le avec les coffres d'écrevisse farcis, en les posant debout, la tête en haut, et en les serrant contre la farce; entourez-les avec une bande de papier beurré, couvrez-les aussi avec du papier, et faites pocher la farce à four doux.

Sur le centre de l'anneau, collez un support forme de pyramide, de la hauteur des côtelettes, masqué de pâte crue, dorée et séchée à l'air. Sur ce support, fixez une coupe en fer-blanc également masquée de pâte.

Levez les filets de 4 grosses soles; battez-les pour les amincir; parez-les, assaisonnez-les et masquez-les avec une couche de la farce à la soubise; ployez-les ensuite, et fermez-en les jointures avec de la farce crue; cuisez-les au beurre et vin blanc, dans un sautoir. Égouttez-les, laissez-les refroidir sous presse légère.

Avec les arêtes des soles préparez une petite essence de poisson. Quand elle est passée, faites-la réduire de moitié, et mêlez-lui la cuisson des filets. Incorporez-la alors, peu à peu, à 4 décilitres de bon velouté en réduction. Quand la sauce est succulente, retirez-la, passez-la, finissez-la avec 2 ou 3 cuillerées de soubise, et tenez-la au bain-marie dans une petite casserole.

Au moment de servir, faites colorer les côtelettes de sole, au beurre épuré; égouttez-les et piquez à chacune, sur le bout pointu, une patte d'écrevisse, en coquille; dressez-les alors presque debout sur l'anneau en farce, en les appuyant contre le support. Garnissez la coupe avec des queues d'écrevisse. Enlevez la bande de papier qui cerne les coffres; nappez ceux-ci au pinceau, avec un peu de beurre rouge; finissez la sauce avec le restant de ce beurre; vannez-la bien, versez-la dans une saucière, et envoyez-la en même temps que l'entrée.

## Dessin 189. — COTELETTES DE HOMARD A LA CHATEAUBRIAND

Avec du riz à croustade, refroidi dans une casserole, taillez un joli fond cannelé, dans le genre de celui que le dessin représente; collez-le sur un plat, et fixez sur son centre un support également en riz, forme de pyramide, portant sur le haut un petit gradin creux, en forme de coupe : ce support doit être un peu plus haut que les côtelettes; tenez-le à couvert.

Cuisez 4 petits homards avec de belles pattes. Quand ils sont froids, retirez-en les chairs de la queue et des pattes, bien entières. Rangez les pattes dans un sautoir avec du beurre épuré. Coupez en petits dés les queues; enfermez ce salpicon dans une casserole. — Coupez également en petit dés, à peu près un égal volume de champignons cuits.— Avec les coquilles fines, préparez du beurre rouge.

Mettez dans une casserole plate 4 à 5 décilitres de bonne béchamel; faites-la réduire sans la quitter, en lui incorporant peu à peu 2 décilitres de crème crue, puis quelques cuillerées de cuisson de champignons, et, en dernier lieu, quelques cuillerées de bonne glace fondue, afin de la rendre succulente, mais surtout serrée. Quand elle est réduite à point, mêlez-lui le salpicon de champignons. Faites-la réduire encore 3 minutes; ajoutez alors le salpicon de homards; retirez-la du feu. Assaisonnez l'appareil avec une pointe de cayenne, sel et muscade; finissez-le avec un morceau de beurre rouge : il doit être de la consistance d'un appareil à croquette. Versez-le dans un petit plafond, et laissez-le refroidir.

Beurrez 14 à 16 grands moules à côtelette[1]; masquez-les au fond et autour avec une couche de farce à quenelle de poisson. Emplissez-en le vide avec une petite partie de l'appareil préparé; masquez-le aussi avec une couche de farce; lissez-la, et rangez à mesure les moules dans un plafond à rebords, avec un peu d'eau chaude dedans; couvrez-les de papier beurré, et faites-les pocher à four vif. Retirez-les de l'eau, et laissez-les à peu près refroidir dans les moules. Démoulez-ensuite les côtelettes, et faites-les refroidir une heure sur glace.

Trempez-les ensuite dans des œufs battus, et panez-les avec de la panure blanche. Au dernier moment, plongez-les, peu à la fois, à grande friture bien chaude, pour les colorer vivement. Égouttez-les, et piquez à chacune une petite manchette. Dressez-les en couronne sur le fond en riz, debout, en les appuyant contre le support.

Chauffez vivement les pattes de homard, en les retournant, et dressez-les aussi debout, sur le haut du support; entourez-les avec quelques feuilles vertes de persil. En même temps que l'entrée, envoyez une saucière de sauce diplomate (voy. *Cuisine classique*).

## DESSIN 190. — FILETS DE SOLE A LA BAGRATION EN CROUSTADE

Taillez au couteau un fond-d'appui en riz à croustade[2] ayant la hauteur de 4 centimètres; creusez légèrement la surface supérieure, au-dessus de la cannelure. Sur le centre, fixez un petit sup-

1. De même que les moules à dariole, les moules à côtelette qu'on trouve chez les fabricants ne remplissent pas le but pour le service des entrées chaudes : ils sont trop courts et trop étroits : ils doivent êtres plus larges et avoir 7 centimètres de long.

2. Voici la méthode pour cuire le riz à croustade : mettez un litre de riz trié, dans une casserole bien étamée; mouillez avec 4 litres d'eau; ajoutez du sel et un petit morceau de lard frais. Couvrez la casserole, posez-la sur le feu; donnez 7 à 8 minutes d'ébullition au liquide, et poussez la casserole à four doux, avec un poids sur le couvercle afin que la vapeur ne s'échappe pas. Une demi-heure après, le riz doit être très cuit et à sec. Sortez la casserole, retirez la couche supérieure du riz, ainsi que le lard; puis, versez-le dans le mortier pour le piler et le convertir en pâte lisse. Mettez cette pâte sur un plafond humecté à l'eau froide, et travaillez-le avec les mains mouillées, afin de lui faire prendre du corps, en le lissant. Avec ce riz, emplissez une casserole ou tout autre vase, se rapprochant le plus possible de la forme de la croustade, du support ou du fond-d'appui qu'on veut exécuter.

port en bois masqué de papier. Collez le fond-d'appui sur plat d'entrée; clochez le plat, et tenez-le au frais.

Avec 500 grammes de chairs de brochet ou gros merlan, 350 grammes de panade, 300 grammes de beurre, 2 jaunes d'œuf, sel et épices, préparez une bonne farce à quenelle. Quand elle est passée, travaillez-la quelques minutes en lui incorporant un peu de velouté réduit; pochez-en une petite partie, pour essayer sa consistance.

Prenez 14 filets de sole; battez-les légèrement, parez-les d'égale longueur et largeur; assaisonnez-les et masquez-les avec une mince couche de farce à quenelle de poisson. Ployez-les en deux, appuyez-les, et rangez-les dans un sautoir avec du beurre fondu. — Couvrez-les avec du papier beurré, tenez-les au frais.

Prenez la farce préparée, avec une cuiller, et distribuez-la en huit parties : posez à mesure celles-ci sur des morceaux de papier beurré, coupés de forme ovale. Lissez la farce avec la lame d'un petit couteau, de façon à former de jolies quenelles ovales, d'égale dimension. Faites-les pocher à l'eau salée; égouttez-les sur un linge, sans papier, et appliquez sur le centre de chacune d'elles une tranche de truffe ovale, préalablement masquée d'un côté, avec une mince couche de farce crue, afin de la faire adhérer à la quenelle : il est préférable d'opérer ainsi plutôt que de *clouter* les quenelles qui doivent être pochées, car les détails de truffes sont alors exposés à s'en aller dans l'eau.

Cuisez les filets de sole avec un peu de bon fonds; égouttez-les, parez-les, mettez-les dans un sautoir plus petit, et arrosez-les avec un peu de sauce veloutée, préparée avec une essence de poisson, et réduite avec de la cuisson de champignon. Dressez-les en couronne sur le fond-d'appui, et garnissez le vide qu'ils laissent entre le support et la couronne, avec des têtes de champignon. Piquez un hâtelet sur le haut du support, et entourez la base avec les quenelles ovales, disposées en rosace. Envoyez l'entrée en même temps qu'une saucière du velouté préparé.

## Dessin 191. — FILETS DE SOLE A LA DIPLOMATE

Taillez un fond-d'appui en riz à croustade, ayant 4 centimètres de haut, dans le genre que le dessin représente. Fixez sur son centre un petit support en bois masqué de papier; collez-le sur plat d'entrée et tenez-le au frais. — Préparez un petit hâtelet garni de crevettes et d'une truffe ronde. Préparez encore une garniture de queues d'écrevisse; enfermez celles-ci dans une casserole, et tenez-les au frais.

Prenez 14 gros filets de sole, sans peau; battez-les, parez-les, en les coupant droit, du côté mince, et arrondissez-les du côté le plus large; sur ce côté, incrustez à chacun une mince lame de truffe crue, et rangez-les dans un sautoir avec du beurre fondu; couvrez avec un papier beurré.

Un moment avant de servir, cuisez-les filets avec court-bouillon au vin blanc; égouttez-les, parez-les à nouveau, et dressez-les en couronne sur le fond-d'appui. Entre cette couronne et le support, glissez quelques petites quenelles moulées et pochées; sur celles-ci, dressez les queues d'écrevisse, en deux couronnes; piquez le hâtelet sur le haut du support, et envoyez l'entrée, en même temps qu'une sauce diplomate (Voy. *Cuisine classique*).

## Dessin 192. — TURBAN DE FILETS DE LIÈVRE A LA MONTGLAS

Les turbans, comme entrée chaude, sont recommandables sous plusieurs rapports : ils sont d'une exécution facile, excellents à manger, de forme agréable et d'un résultat non douteux; ils ne réclament que des soins bien entendus.

Étalez sur plat d'entrée une couche de farce à quenelle d'un centimètre d'épaisseur; lissez-la et décorez-en les pourtours avec une chaîne de perles poussées au cornet. Clochez le plat, tenez-le en lieu frais, pour faire pocher la farce, 25 minutes avant de servir. — Préparez quelques petits hâtelets simplement garnis d'une truffe ronde. — Avec l'estomac d'un poulet, préparez une farce blanche, à la crème (Voy. page 166). — Avec les os du lièvre, préparez un petit fumet. Quand il est passé, faites-le réduire de moitié; puis, incorporez-le peu à peu à une sauce brune en réduction; quand cette sauce est succulente, liée à point et lisse, passez-la dans une petite casserole et tenez-la au bain-marie.

Préparez une montglas pas trop fine, composée de truffes et champignons cuits; enfermez-la dans une casserole, pour la chauffer au dernier moment avec un peu de bonne sauce brune.

Beurrez un moule à turban[1]; tenez-le sur glace. — Prenez 5 filets de lièvre, pas trop gros, parés; coupez-les chacun en deux parties sur la longueur; battez-les, égalisez-les, *contisez-les* régulièrement avec des demi-tranches de truffes cuites, en commençant par le petit bout. Appliquez-les alors, du côté contisé, contre les parois intérieures du moule, en posant au fond le bout pointu. Emplissez aussitôt le vide du moule avec de la farce à gratin de gibier, mêlée avec moitié de son volume de farce à quenelle préparée avec les parures des filets, quelques truffes crues hachées et un salpicon de foie-gras. Couvrez la farce avec du lard; placez le moule dans un sautoir avec de l'eau chaude, et faites pocher le turban trois quarts d'heure, à four doux.

En le sortant, renversez-le sur un plafond pour en égoutter toute la graisse, mais sans retirer le moule; puis, dressez-le sur le fond en farce, préalablement poché. Poussez alors entre chaque filet, à l'aide d'un cornet ou d'une petite poche, un cordon de farce à la crème; décorez cette farce avec des petits croissants de truffes cuites; faites-les pocher 2 minutes à la bouche du four. En sortant le turban, piquez-lui, sur le haut, en éventail, les petits hâtelets de truffe; garnissez le cylindre avec la montglas; glacez les filets au pinceau, saucez légèrement le fond du plat, et envoyez en même temps que l'entrée une saucière de la même sauce.

## Dessin 193. — ORTOLANS A LA PÉRIGORD

Beurrez 2 casseroles, une ayant 20 centimètres de large et l'autre seulement 10 centimètres. Cuisez 3 livres de riz comme pour croustade; pilez-le, lissez-le, et avec lui emplissez la petite casserole; mettez le restant dans la plus large; couvrez-la avec un papier beurré; sur celui-ci posez

1. Les moules à turban sont peu répandus dans les cuisines; pour la facilité du travail, ils devraient l'être davantage. Ils sont en fer-blanc, forme de cône, plus larges que hauts, et portent sur leur centre un cylindre plus large du fond que du haut. Les cuisiniers qui n'ont pas ces moules doivent en faire fabriquer : la chose est facile et peu coûteuse.

une rondelle en bois du même diamètre que la casserole; sur la rondelle posez un poids de 5 à 6 kilogrammes, et laissez refroidir 12 heures le riz dans un lieu frais. Démoulez-le ensuite, et taillez-le au couteau, en cannelures aiguës dans le genre représenté par le dessin; collez-le sur plat. Taillez en pyramide celui de la petite casserole, et fixez-le sur le centre du fond cannelé, en lui donnant de 4 à 5 centimètres de haut; creusez-le légèrement en dessus; clochez-le.

Préparez une garniture de truffes pelées, cuites, coupées en tranches épaisses; arrosez-les avec un peu de glace, et tenez-les au bain-marie.

Videz 12 ortolans par l'estomac; retirez les os de celui-ci, et remplissez-en le vide avec un morceau de foie-gras, cru, assaisonné. Cousez l'ouverture, et bridez les ortolans avec du gros fil. Rangez-les l'un à côté de l'autre, dans un sautoir foncé avec du lard; arrosez-les avec du beurre, salez-les et cuisez-les vivement 10 minutes, avec feu dessus, feu dessous. Égouttez-les pour les débrider, et dressez-les sur le fond taillé, presque debout, en les appuyant contre le support central; sur celui-ci, dressez la garniture de truffes. Nappez les ortolans avec un peu de bon velouté réduit avec les parures et la cuisson des truffes. Envoyez l'entrée en même temps qu'une saucière de cette sauce.

## SOMMAIRE DE LA PLANCHE 53

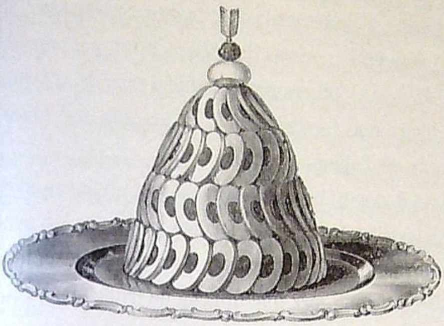
Dessin 194. — TIMBALE ASPASIE AUX TRUFFES.
Dessin 195. — TIMBALE DE FOIE-GRAS A LA ROYALE.
Dessin 196. — TIMBALE A LA MÉDICIS.
Dessin 197. — TIMBALE A LA CHEVALIÈRE.
Dessin 198. — TIMBALE A LA DUCHESSE.
Dessin 199. — TIMBALE A LA MAZARINE.
Dessin 200. — TIMBALE A LA RICHELIEU.
Dessin 201. — TIMBALE A LA DIPLOMATE.

### Dessin 194. — TIMBALE ASPASIE AUX TRUFFES

Les timbales, en général, appartiennent à ce genre d'entrées dont le caractère est neutre, c'est-à-dire de celles qu'on peut introduire dans tous les menus, sans que ceux-ci paraissent incorrects; car leur garniture étant le plus ordinairement composée de différents éléments, n'exige pas de dénomination précise; c'est en raison de ce fait que les timbales tirent leur appellation d'un nom propre ou de nationalité, sans qu'il soit nécessaire de mentionner la nature des éléments avec lesquels elles sont composées.

Je vais décrire les deux méthodes pratiquées pour monter cette timbale :

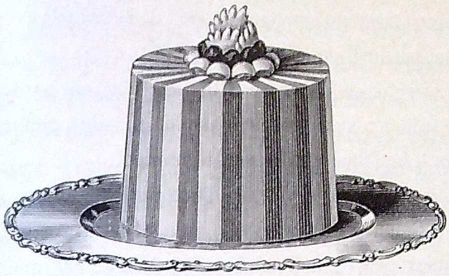
*Première méthode :* Préparez une bonne sauce madère, réduite avec des parures fraîches de



Dessin 194.



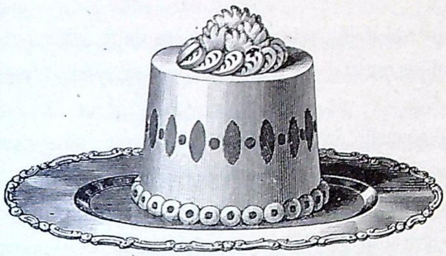
Dessin 195.



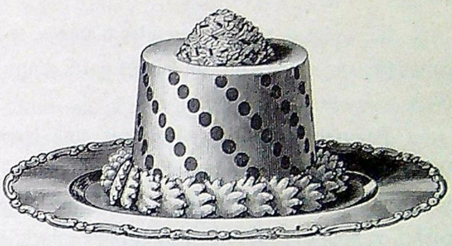
Dessin 196.



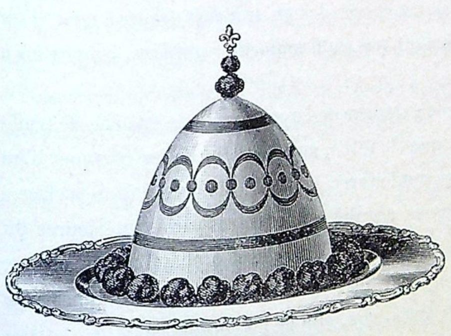
Dessin 197.



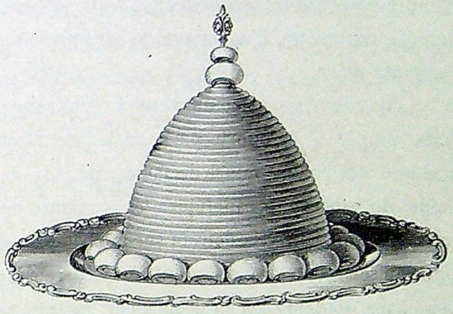
Dessin 198.



Dessin 199.



Dessin 200.



Dessin 201.

truffe ou de la cuisson de truffe. — Préparez une garniture composée d'escalopes de foie-gras et de ris de veau, cuits, têtes de champignon, coupées en tranches ; masquez-la avec la sauce préparée.

Préparez un godiveau (Voy. *Cuisine classique*) avec 600 grammes de graisse crue, par moitié graisse de rognon de bœuf et graisse de rognon de veau, 300 grammes de filets crus de volaille, 3 œufs entiers, sel, épices. Aussitôt fini, mettez-le dans une terrine mince, et tenez-le sur glace, une heure, en le travaillant souvent avec une cuiller, afin de l'obtenir bien lisse.

Incrustez sur glace, dans une terrine, un moule à dôme, beurré. — Prenez le godiveau avec une cuiller, par parties de la grosseur d'une noix ; mettez-les sur la table farinée, et roulez-les avec la main, rondes d'abord, pour les aplatir ensuite de forme ovale, avec la lame d'un couteau, en leur donnant l'épaisseur d'un demi-centimètre. Sur le godiveau, appliquez une tranche de truffe crue, plus étroite et plus mince que la quenelle ; beurrez celle-ci à l'aide d'un pinceau, et appliquez-les tour à tour contre les parois intérieures du moule, en commençant par le fond, et en les posant à cheval. Montez-les par rang, en sens contraire. A mesure qu'un rang est terminé, emplissez le vide de la timbale avec le godiveau, juste de la hauteur de ce rang, afin de maintenir les quenelles d'aplomb.

Quand la timbale est montée, garnissez-en le vide, puis couvrez la timbale avec un papier beurré. Posez le moule dans une casserole, sur un trépied, avec de l'eau chaude, et faites pocher la farce, une heure, au bain-marie, avec ébullition très douce et à casserole fermée.

Au moment de servir, retirez la timbale de l'eau ; ouvrez-la et videz-la d'une partie de la farce, en conservant à la croûte l'épaisseur d'un centimètre. Emplissez alors le vide avec la garniture préparée, et fermez-en l'ouverture avec un rond de papier beurré, masqué d'une couche de godiveau. Remettez le moule dans l'eau, sans couvrir la casserole et faites pocher quelques minutes au four la farce du haut.

Démoulez la timbale sur plat d'entrée, masquez-la avec quelques cuillerées de la sauce préparée ; piquez, sur le haut, un hâtelet garni d'un champignon et d'une truffe. Envoyez en même temps une saucière de sauce madère.

*Deuxième méthode :* Préparez une farce à quenelle de volaille, un peu ferme, finie avec de la béchamel réduite, afin de l'obtenir plus blanche. Divisez-la en trois parties ; roulez-les en boudins de 3 centimètres de diamètre, et renfermez-les chacun dans une feuille de papier, beurrée, roulée ; soudez ou nouez l'extrémité des rouleaux, placez-les sur la grille d'une casserole longue, et plongez-les à l'eau bouillante, salée. Couvrez la casserole, et retirez-la sur le côté du feu. Vingt minutes après, égouttez les boudins ; laissez-les refroidir ; déballez-les, et coupez-les en tranches transversales d'un tiers de centimètre d'épaisseur. Si ces tranches n'étaient pas suffisamment régulières, coupez-les à l'emporte-pièce.

Incrustez sur glace un moule à dôme ; sur chaque tranche de farce, posez une tranche de truffe cuite, coupée à l'emporte-pièce, mais plus étroite que la farce, en ayant soin de les masquer d'un côté avec une couche mince de farce crue, afin de les souder avec la farce. Humectez cette surface à l'aide du pinceau, et appliquez-les à mesure en lignes régulières, contre les parois intérieures du moule, auxquelles elles doivent sur-le-champ se coller ; posez-les légèrement à cheval ; mais chaque ligne en sens contraire, telles qu'elles sont représentées par le dessin. A mesure que les lignes sont complètes, soutenez-les en dedans par une couche de farce crue, afin de les consolider.

Quand la timbale est montée, lissez la farce crue de l'intérieur, remplissez le creux avec une garniture composée comme la précédente, liée avec la sauce réduite. Fermez l'ouverture de la timbale avec une couche de farce crue étalée sur un rond de papier beurré ; soudez-la sur les bords, et faites pocher trois quarts d'heure au bain-marie.

Au moment de servir, égouttez la graisse du moule et renversez la timbale sur plat ; faites-lui sur le haut une petite ouverture, et, par celle-ci, introduisez quelques cuillerées de demi-glace à l'intérieur. Nappez-la ensuite avec un peu de sauce madère ; puis, piquez sur le haut un hâtelet garni.

Les deux méthodes sont également praticables ; mais, dans les deux cas, il faut opérer avec discernement.

## Dessin 195. — TIMBALE DE FOIE-GRAS A LA ROYALE

Avec 600 grammes de chairs crues de volaille, 350 grammes de panade, 250 grammes de beurre, 150 grammes de foie-gras cru, 4 à 5 jaunes, sel, épices, préparez une farce à quenelle. Quand elle est passée, mettez-la dans une terrine mince, travaillez-la quelques minutes avec une cuiller, pour la lisser. Pochez-en une petite partie pour juger de sa consistance : au besoin ajoutez un peu de sauce. Coupez d'épaisses tranches sur un foie-gras cuit et refroidi ; coupez-les ensuite de forme ovale, à l'aide d'un coupe-pâte ; rangez-les dans un sautoir avec un peu de demi-glace pour les chauffer, 10 minutes avant de servir. — Coupez également au coupe-pâte la même quantité d'épaisses tranches de truffes cuites ; chauffez-les dans un autre sautoir.

Préparez une garniture composée de crêtes et rognons de coq, entiers ; liez-la avec un peu de bon velouté réduit avec les parures de truffes ; laissez-la refroidir.

Beurrez un moule à dôme ; entourez-le de glace, dans une terrine ; décorez-le au fond et sur le centre, à petite distance des bords, avec des détails de truffe. Masquez alors l'intérieur du moule avec une couche de la farce préparée, ayant l'épaisseur d'un centimètre et demi ; lissez-la, et emplissez le vide avec la garniture. Fermez-la avec un rond de papier beurré et masqué d'une couche de farce ; soudez-la bien sur les bords.

Placez le moule dans une casserole avec de l'eau jusqu'à moitié de hauteur, en l'appuyant sur un cercle de la boîte à coupe-pâte, afin de le tenir d'aplomb. Faites bouillir l'eau, et tenez la casserole couverte sur le côté du feu ; laissez pocher la timbale une heure.

Au moment de servir, sortez le moule ; égouttez la graisse de la timbale, et renversez-la sur plat d'entrée. Piquez sur le haut un hâtelet formé de 2 truffes graduées. Entourez-la à sa base avec les escalopes de foie-gras, alternées chacune avec une lame de truffe ; glacez-les, et envoyez, en même temps que l'entrée, une saucière de velouté.

## Dessin 196. — TIMBALE A LA MÉDICIS

Préparez une pâte à nouille pour décor, avec jaunes d'œuf, un peu d'eau, sel, une pincée de sucre ; laissez-la reposer 10 minutes. Abaissez-la mince, et distribuez-la en bandes régulières de 2 centimètres de large. Avec ces bandes, disposées à distance égale, décorez le fond et les parois intérieures

d'un moule à timbale, dans le genre représenté par le dessin. Foncez alors le moule avec de la pâte à timbale[1]; puis, avec un grand coupe-pâte, coupez le fond, à 2 centimètres des bords, mais sans enlever le rond coupé, qui doit rester en place : on le coupe simplement pour l'indiquer. Masquez la pâte du fond et des parois avec du papier beurré, et emplissez le vide de la caisse avec de la farine ordinaire ; fermez l'ouverture avec un couvercle de pâte, soudez-le sur les côtés. Cuisez la timbale une heure à four modéré. En la sortant, démoulez-la sur un plafond ; ouvrez-la du côté cerné, et videz-la entièrement par cette ouverture; glacez-la ensuite à l'intérieur, à l'aide d'un pinceau ; collez-la sur plat d'entrée ; clochez-la et tenez-la à l'étuve.

Préparez une bonne sauce brune réduite au marsala, avec quelques parures fraîches ou cuisson de truffes et quelques cuillerées de purée de tomates; tenez-la au bain-marie. — Cuisez, à l'eau salée, 250 grammes de gros macaroni, coupé de 2 centimètres de long ; égouttez-le, mettez-le dans une casserole plus petite, avec 200 grammes de truffes coupées en grosse montglas, et quelques cuillerées de la sauce préparée ; faites-les mijoter 12 à 15 minutes. Mêlez-leur alors une abondante garniture simplement composée de crêtes et rognons de coq. Avec cette garniture, emplissez le vide de la timbale ; sur le haut, dressez un petit bouquet de jolies crêtes ; entourez-le de petites truffes rondes et têtes de champignon. Masquez le fond du plat avec un peu de la sauce préparée, et envoyez-en une saucière en même temps que l'entrée.

## Dessin 197. — TIMBALE A LA CHEVALIÈRE

Avec de la pâte à nouille aux jaunes d'œuf, légèrement sucrée, décorez les parois d'un moule à timbale, beurré. — Foncez-le ensuite avec de la pâte à timbale. Cernez le fond de cette caisse, en le coupant avec le plus grand cercle de la boîte à coupe-pâte uni. Masquez d'abord la pâte du fond avec un rond de papier beurré, coupé du même diamètre, puis, avec une couche de farce à gratin, mêlée avec un tiers de son volume de farce crue, à quenelle ; sur cette farce, rangez une couche de minces escalopes de volaille, crues, assaisonnées ; masquez-les avec une couche de la même farce, et sur celle-ci, rangez une couche d'escalopes de foie-gras, assaisonnées. Masquez-les aussi avec une couche de farce, et masquez cette farce avec une couche de truffes crues. — Recommencez les couches avec la volaille, le foie-gras et les truffes, en les alternant avec la farce, jusqu'à ce que le vide de la timbale soit empli. Couvrez le dessus avec du lard, puis fermez l'ouverture avec une abaisse en pâte. Couvrez de papier, et cuisez la timbale au four, 5 quarts d'heure. En la sortant, renversez-la sur un plat d'entrée; ouvrez-la par le haut, à l'endroit cerné ; retirez en le papier et la couche de farce. Garnissez alors le vide avec un bouquet de petites quenelles moulées à la cuiller, et pochées ; sur les quenelles, posez une truffe ronde ; masquez-les avec un peu de sauce madère. Entourez la base de la timbale avec une chaîne de truffes, alternées chacune avec une belle crête. Envoyez en même temps que l'entrée une saucière de sauce madère.

1. Cette pâte est préparée dans les proportions de 500 grammes de farine, 350 grammes de beurre, 3 à 4 jaunes un décilitre d'eau, du sel.

## DESSIN 198. — TIMBALE A LA DUCHESSE

Parez 10 filets-mignons de poulet; battez-les légèrement; *contisez-les* aux truffes; rangez-les dans un sautoir avec du beurre épuré; tenez-les de côté.

Pilez 500 grammes de chairs de poulet, crues, sans peau ni nerfs; mêlez-leur 250 grammes de panade, puis 200 grammes de beurre, 4 jaunes d'œuf, sel et épices. Passez cette farce au tamis. Mettez la dans une terrine; travaillez-la vivement quelques minutes, avec une cuiller, et incorporez-lui peu à peu un décilitre de crème double. Essayez-la, posez-la sur glace.

Préparez une bonne béchamel; quand elle est passée, faites-la réduire en lui incorporant, peu à peu, quelques cuillerées de crème crue, quelques cuillerées de cuisson de champignons et aussi quelques cuillerées de bonne glace de volaille : elle doit être succulente et un peu serrée.

Préparez une garniture composée de rognons de poulet d'égale grosseur, d'escalopes de foie-gras, d'épaisses tranches de truffe et de champignon. Liez-la sans excès avec la sauce préparée, et laissez-la refroidir.

Étalez sur plat d'entrée une couche de farce crue, de forme ronde, du même diamètre du moule; poussez à la poche de grosses perles en farce, contre son épaisseur, de façon à la masquer; au centre de chaque perle, posez un rond de truffe humecté au blanc d'œuf. Couvrez de papier beurré, et faites pocher à four doux.

Beurrez un moule à timbale, décorez-en les parois, sur le centre, avec de grands ovales de truffe, réguliers, alternés par des ronds. Faites bien refroidir le moule sur la glace, et masquez-en les parois et le fond avec une couche de farce d'un centimètre et demi d'épaisseur. Quand la farce est bien raffermie, emplissez le vide de la caisse avec la garniture préparée; fermez l'ouverture avec un rond de papier coupé du même diamètre et masqué d'une épaisse couche de farce; faites pocher la timbale au bain-marie, une heure, sans ébullition.

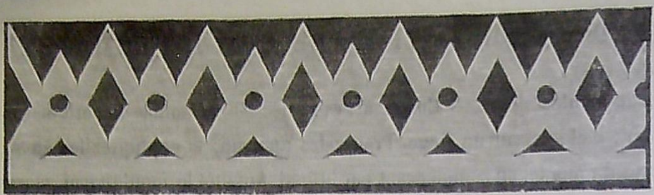
Au moment de servir, égouttez la graisse de la timbale, en la penchant; puis, démoulez-la sur la couche en farce, bordée de perles. Dressez aussitôt les filets-mignons, sur le haut, en couronne; au centre de celle-ci, dressez un bouquet de jolies crêtes; masquez légèrement la timbale avec un peu de bon velouté réduit, et envoyez-la en même temps qu'une saucière de cette sauce.

## DESSIN 199. — TIMBALE A LA MAZARINE

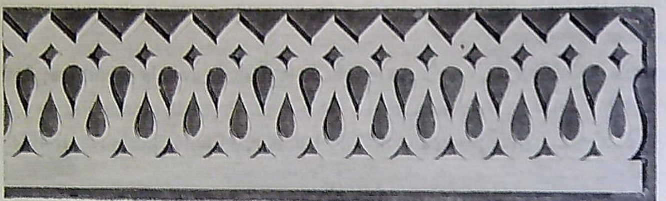
Beurrez un moule à timbale; décorez-en les pourtours avec des ronds de truffe, coupés à l'emporte-pièce et disposés en lignes diagonales.

Hachez 200 grammes de champignons frais; mettez-les dans une casserole avec beurre fondu, laissez-en réduire toute l'humidité; laissez-les refroidir.

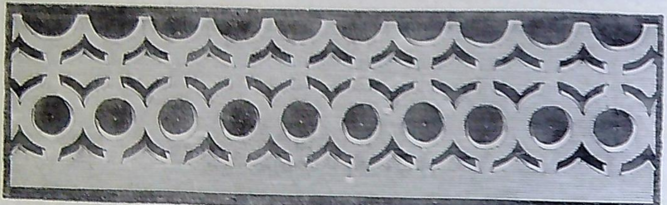
Pilez 600 grammes de chairs crues de volaille; ajoutez les champignons hachés, et pilez encore; ajoutez ensuite 300 grammes de panade à la farine de riz, mais peu à peu; ajoutez encore 250 grammes



Dessin 202.



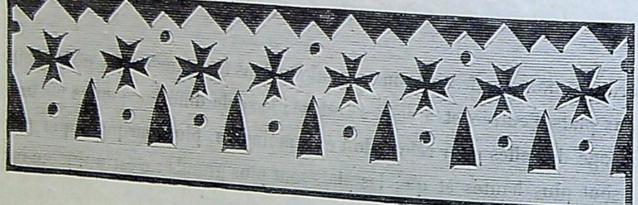
Dessin 203.



Dessin 204.



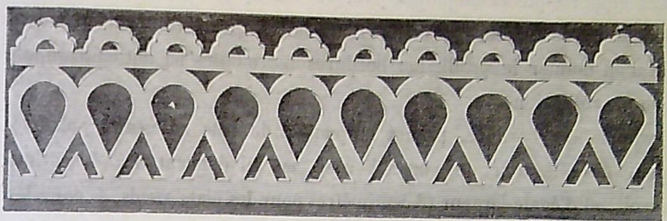
Dessin 205.



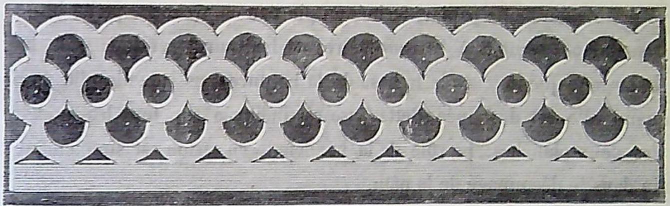
Dessin 206.



Dessin 207.



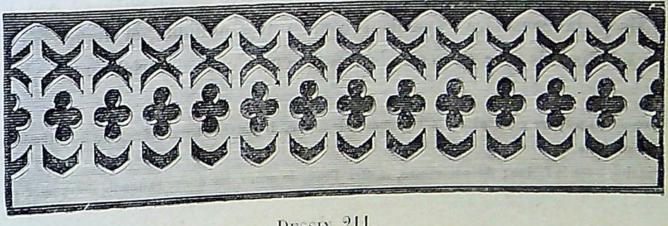
Dessin 208.



Dessin 209.



Dessin 210.



Dessin 211.

Qu'elles soient appliquées aux plats ronds ou aux plats longs, les bordures constituent un ornement très flatteur; elles donnent aux mets dressés plus d'élégance et de distinction. Mais, il faut bien le dire, les bordures en pâte ne sont véritablement à leur place que si elles sont appliquées à des plats d'argent, ou tout au moins à des plats en métal argenté. Je considère l'application des bordures aux plats en porcelaine comme tout à fait déplacée; aussi bien, ce n'est guère que dans les hôtels de médiocre importance qu'on rencontre ces excentricités fâcheuses, que les cuisiniers sérieux doivent se garder d'imiter.

La pâte la plus généralement appliquée aux bordures découpées, c'est la pâte à nouilles[1] aux jaunes d'œuf. Les emporte-pièces employés pour le découpage sont en fer-blanc; les fabricants de moules en possèdent des collections très variées; on peut d'ailleurs commander ceux qu'on voudrait obtenir : il suffit d'en donner le profil. Les bordures reproduites ici ont été composées d'après les emporte-pièces de ma collection.

Pour découper une bordure, prenez la quantité de pâte nécessaire; abaissez-la en bande assez longue pour faire le tour du plat à border, en lui donnant 3 à 4 centimètres de large. Coupez-la bien droite et d'égale largeur (3 centimètres pour les plats ronds, 4 pour les plats longs), en opérant à l'aide d'un patron en demi-carton, coupé à la règle : c'est le moyen d'éviter toute erreur.

Aussitôt la bande en pâte coupée, roulez-la sur elle-même, afin d'éviter que l'air ne la saisisse, posez-la sur une double feuille de papier, farinée au pinceau ou avec une petite brosse. Coupez alors une bandelette en carton ayant 8 à 10 centimètres de long sur 1 centimètre de large, c'est-à-dire exactement de la largeur que doit avoir la base de la bordure sans laquelle elle ne pourrait se soutenir debout, quand elle est découpée. Cette base est indiquée sur tous les modèles de bordure, reproduits en ces deux planches. Le rôle de la bandelette en carton est simplement de guider plus sûrement la main dans le découpage de la pâte.

Déroulez sur le papier une partie de la bande, et, sur celle-ci, posez la bandelette en carton à niveau de la ligne la plus rapprochée de soi; appuyez-la avec la main gauche, et découpez la pâte avec la main droite. A mesure que la bande est découpée, roulez-la sur elle-même de ce côté, en la déroulant de l'autre, afin de poursuivre l'opération.

Avec ces simples précautions, on est plus certain de découper régulièrement la bordure, car ici la régularité est chose à laquelle on ne saurait trop porter d'attention. On ne peut, en effet, obtenir une jolie bordure, si elle n'est coupée régulièrement, si les lignes se bifurquent, si enfin, quand elle est découpée, la largeur ou l'épaisseur ne se trouvent plus être exactement les mêmes sur toute l'étendue de la bande.

J'ai connu un cuisinier qui, pour le découpage des bordures, usait de précautions plus minutieuses encore, et obtenait en somme des résultats très satisfaisants. Je n'ai jamais employé sa méthode, mais je la considère cependant comme très pratique, et digne d'être signalée aux jeunes gens peu familiarisés avec ce genre de travail, en voici la description :

1. Voici comment on prépare cette pâte : 500 grammes de farine, 15 jaunes et un œuf entier, 3 cuillerées de sucre en poudre quelques cuillerées d'eau tiède.

Faites la fontaine avec la farine; dans le centre, mettez l'eau, le sucre, les œufs. Faites-la détremper peu à peu, de façon à obtenir une pâte lisse. Laissez-la reposer un quart d'heure, à couvert.

Faites faire, en fer-blanc, une bande de 20 centimètres de long sur 3 ou 4 centimètres de large, selon que la bordure doit servir pour plat rond ou plat long, dont les 2 lignes paralèlles se trouvent encadrées, de chaque côté, par un rebord saillant, peu élevé, et d'un centimètre de largeur, de façon à laisser entre elles un petit canal plat, régulier, bien droit, ayant quelques lignes seulement de profondeur, c'est-à-dire un peu plus creux que l'épaisseur de la pâte à découper. Cette bande doit naturellement être fixée sur bois, afin qu'elle reste toujours droite et plane.

Quand la bande en pâte est coupée de longueur voulue, sur patron, roulez-en une partie sur elle-même, et glissez l'autre partie dans le canal, dont le fond est masqué de papier fariné; découpez alors la bordure selon l'ordre du dessin arrêté d'avance, sans cependant vous dispenser d'appliquer la bandelette en carton sur la pâte, pour marquer les limites de sa base.

Le rôle du petit canal a un double but : celui de guider plus sûrement le coup d'œil de l'opérateur, par rapport aux lignes, et, en même temps, de maintenir continuellement droite la bande en pâte, exposée à se déformer sous la pression du coupe-pâte.

A mesure qu'une partie de la bande est découpée, sortez-la tout simplement du petit canal pour la rouler sur elle-même, afin que l'action de l'air n'en altère pas la souplesse ; puis, déroulez dans le canal une autre partie de la bande non découpée.

Aussitôt la bordure terminée, collez-la en la déroulant sur un cordon de repère poussé au cornet, juste sur les bords de la cuvette du plat, légèrement chauffé sur des cendres chaudes. Prenez aussitôt la pâte avec les deux mains, et pressez-la peu à peu sur toute son étendue, afin de lui faire prendre un léger évasement sur le haut : les bordures toutes droites manquent d'élégance.

J'ai dit plus haut que c'était la pâte à nouilles qu'on employait le plus généralement pour l'apprêt des bordures découpées; mais on emploie également la pâte anglaise blanche, et parfois aussi la pâte anglaise cuite.

Dans le premier cas, la pâte est abaissée en abaisse mince et non en bande; elle est ensuite placée sur une feuille de papier fariné, pour être coupée avec des coupe-pâtes, différents des premiers, en ce qu'ils sont façonnés tout d'une pièce. Les cuisiniers connaissent bien ces coupe-pâtes, ce sont les mêmes qu'on emploie pour les bordures de socle en pastillage.

A mesure que les détails sont coupés, rangez-les sur des plafonds épais, bien plats et couverts de papier fariné ; faites-les sécher à température de cuisine jusqu'au point de pouvoir les retourner ; faites-les encore sécher de ce côté, puis passez-les à l'étuve chaude pour leur faire prendre la consistance voulue. Collez-les ensuite sur les bords de la cuvette du plat chauffé, après en avoir imbibé la base avec du repère : ces bordures exigent aussi d'être légèrement évasées.

Les bordures en pâte anglaise cuite ne peuvent pas être découpées à jours, bien qu'elles soient d'une seule bande comme celles en pâte à nouilles. On peut simplement denteler leur partie supérieure, soit en pointes, soit en demi-ronds.

Voici la manière de procéder : Abaissez la pâte en bande ; coupez-la droite, avec un patron en carton ; dentelez-la sur papier fariné ; roulez-la sur elle-même, et déroulez-la sur les bords de la cuvette du plat qu'elle doit orner, en la posant sur un cordon de repère poussé au cornet. Donnez-lui l'évasement nécessaire, en la pressant légèrement avec les mains ; puis, décorez-en la surface extérieure avec des détails de même pâte, coupés à l'emporte-pièce, en les humectant à mesure avec de la dorure.

Dorez ensuite la bordure en dehors et en dedans, à l'aide d'un pinceau, et laissez sécher à l'air.

Ces bordures, quoique pleines, sont cependant d'un joli effet; elles conviennent pour les entrées saucées, mais mieux encore pour orner les plats de relevé.

Quant aux bordures en métal, argent ou plaqué, je dirai que, pour être d'un joli effet, elles doivent être exécutées juste du diamètre des plats sur lesquels elles sont destinées à être posées.

En terminant cette étude, je me crois obligé de dire que les bordures, de même que les hâtelets, les coupes et les croustades sont des ornements qu'on ne doit jamais prodiguer sous peine d'en diminuer l'intérêt et le mérite qui s'y attachent. L'ornementation des mets exige une certaine concordance entre le luxe de la table et le luxe du dîner lui-même; or, on ne peut pas servir tous les jours des dîners luxueux, où les amphitryons et les convives sont d'avance disposés à accepter toutes les innovations et toutes les fantaisies en rapport avec l'importance des festins auxquels ils assistent.

Le premier modèle de bordure portant le numéro 202, pour être découpé à jour, exige 6 emporte-pièces, dont 4 pour le corps de la bordure, et 2 pour la dentelure des bords supérieurs. — La bordure portant le numéro 203, en exige 5 : 1 pour la dentelure supérieure, les 4 autres pour le corps de la bordure. — Celle portant le numéro 204, en exige 4 : 3 pour le corps de la bordure, 1 pour la dentelure. — Le numéro 205, en exige 5 : 1 pour la dentelure, 4 pour le corps de la bordure. — Le dernier numéro en exige 4 : 1 pour la dentelure, 3 pour le corps de la bordure.

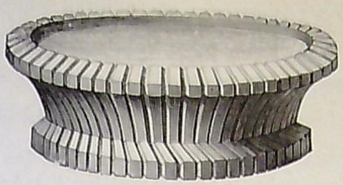
Les modèles de la planche 54 sont établis dans les mêmes conditions que ceux de la précédente : la seule différence se trouve dans l'ordre du découpage.

## DESSIN 212 à 219. — CROUSTADES EN PAIN ET EN RIZ

### PLANCHE 56.

L'art de découper les croustades est une affaire de goût; en théorie, la démonstration est difficile, mais la reproduction des sujets gravés peut y suppléer. Les modèles reproduits à cette planche ayant été dessinés sur nature, ne sont pas des modèles sans intérêt; ils seront donc utiles à ceux qui sont quelque peu initiés à ce genre de travail; néanmoins, ils ne devront pas perdre de vue que le parfait découpage ne peut guère s'acquérir autrement que par la pratique, car alors même qu'il est exécuté dans les conditions les plus simples, il n'est pas pour cela facile à chacun. Pour l'entreprendre avec succès, la bonne volonté ne suffit pas toujours; il faut en faire une étude suivie, raisonnée, approfondie. Avant de l'entreprendre, il faut bien se rendre compte des difficultés dont on va à l'encontre, car elles se multiplient et grandissent à mesure que l'opération avance. Une méthode qui m'a toujours paru appréciable, et que j'ai d'ailleurs toujours pratiquée moi-même, c'est de procéder par des essais préalables qui, tout en exerçant la main et le coup d'œil du praticien, lui donnent en même temps cette assurance indispensable sans laquelle il est, pour ainsi dire, impossible d'arriver à un résultat satisfaisant.

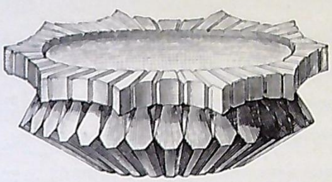
Ce n'est pas en tâtonnant, en cherchant sa voie au hasard, qu'on peut arriver au résultat recherché, et ce n'est pas non plus du premier coup qu'on peut prétendre à tailler une croustade de



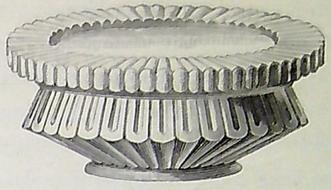
Dessin 212.



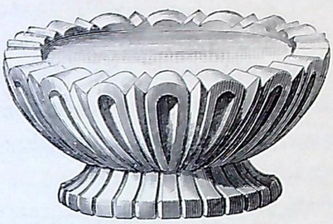
Dessin 213.



Dessin 214.



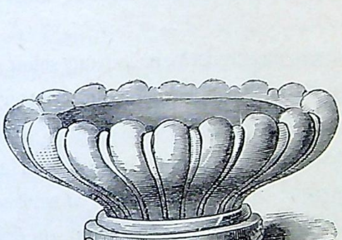
Dessin 215.



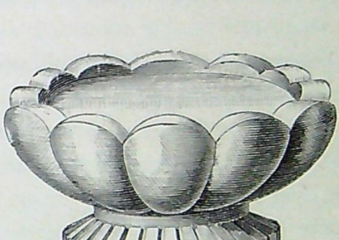
Dessin 216.



Dessin 217.



Dessin 218.



Dessin 219.

forme et de confection irréprochables. Une telle illusion serait dangereuse, et conduirait fatalement à des mécomptes pénibles ou désagréables. Pour ce travail, le praticien doit s'efforcer de ne jamais rien livrer au hasard ; il faut qu'il compte avec ses propres forces, avec le temps qu'il a devant lui, et enfin avec le danger de rencontrer des matières imparfaites, rendant l'opération plus épineuse et plus difficile encore.

Que les croustades soient en pain ou en riz, la méthode de les tailler est toujours la même : un petit couteau suffit. Mais, s'il n'y a qu'une méthode pour les tailler, la forme qu'on peut leur donner est fort variable ; elle est naturellement subordonnée au goût et aux moyens d'exécution de celui qui opère. Un point très essentiel à observer pour l'opérateur, c'est d'arrêter d'avance la forme qu'il accepte, soit en copiant un modèle, soit en esquissant sur du papier le sujet qu'il projette, soit enfin en exécutant un petit modèle en légume, afin de mieux pouvoir se rendre compte et de l'effet et des difficultés du travail. Mais, en principe, il convient de s'appliquer à simplifier les sujets : l'élégance, la régularité de la forme, les justes proportions sont les points auxquels il faut le plus s'attacher ; les détails sont, en fait, d'une moindre importance, et il est souvent préférable de ne pas s'y arrêter trop.

Les croustades pour entrées sont préparées en pain ou en riz. Le pain employé est le pain de cuisine, celui qu'on appelle *pain anglais ;* il doit être cuit dans des formes en rapport avec la hauteur et la largeur qu'on veut donner aux croustades. La mie doit être blanche, serrée, sans creux sans yeux. Le pain doit être rassis, c'est-à-dire cuit depuis 12 à 15 heures, avant de le couper. Quand on ne prépare pas ce pain soi-même, il faut envoyer les formes au boulanger, c'est-à-dire des caisses ou casseroles ayant la largeur et la hauteur voulues ; mais il est de toute nécessité que la pâte ne lève pas trop dans les formes, afin que la mie du pain restant plus serrée, plus compacte et soit dès lors plus facile à couper.

Les croustades en pain présentent de véritables difficultés d'exécution, même pour les praticiens experts. La moindre coupure fausse, la moindre brèche, restent visibles et deviennent des défauts prononcés, puisque ces croustades doivent, après le découpage, être frites dans de la graisse, afin de les colorer en les solidifiant.

Le beau pain à croustade est d'ailleurs difficile à obtenir, et encore ne se coupe-t-il pas toujours bien. Mais, quand la croustade est découpée, il faut encore la faire frire, la frire avec grand soin pour l'obtenir de belle couleur, et pour qu'elle ne se déforme pas à la cuisson. Cette opération, on ne saurait le nier, n'est pas sans difficulté. Mais, en somme, après le découpage de la croustade, qui décide de sa valeur artistique, son plus grand mérite, c'est d'être de belle nuance, blonde, dorée, égale partout.

Les croustades en pain doivent toujours être plus ou moins creuses sur le haut, selon l'épaisseur du pain, selon la nature de l'entrée qui lui est destinée. Mais il est préférable de les creuser seulement après les avoir frites, afin d'éviter le retrait du pain dans la friture ; il faut seulement avoir soin de cerner d'abord la surface, avec la pointe d'un petit couteau, avant de la faire frire. Quand elle est frite, on enlève la partie cernée, on creuse le pain, et on masque ce creux, sur toute sa surface, avec une couche de farce ferme qui est ensuite séchée à la bouche du four. Avec ce soin, on évite que l'humidité de l'entrée ne ramollisse le pain ou que la sauce ne pénètre à l'intérieur. Mais en général, on ne dresse pas des entrées saucées sur les croustades.

Le découpage des croustades en riz est praticable en tous lieux. Partout on trouve du bon riz; sa cuisson est de la plus grande simplicité, quand il est cuit avec les soins voulus, il se coupe toujours bien, et quand la croustade est taillée, tout est dit : plus d'autre cuisson, plus d'autres apprêts!

Les croustades en riz doivent rester dans leur état naturel, c'est-à-dire blanches; c'est la nuance la plus flatteuse, celle qui doit mieux faire ressortir l'entrée qu'elle supportera. Par ce fait, il convient de cuire le riz avec soin, afin de l'obtenir aussi blanc que possible. De même que les croustades en pain, celles-ci doivent être creusées sur le haut afin de faciliter le dressage de l'entrée. Mais le riz étant un corps solide et non spongieux, il n'est pas nécessaire de masquer de farce la surface creuse.

Une méthode pour cuire le riz à croustade est décrite à la page 173; pour une croustade d'entrée, il faut 3 livres de riz.

Les deux premiers sujets de la planche sont en riz, et d'une exécution bien facile. Le riz est moulé et refroidi sous presse dans un moule à pâté-chaud. Il est ensuite découpé au couteau, dans le genre représenté par le dessin. Par leur simplicité, ces croustades sont à portée de toutes les intelligences; elles conviennent surtout dans les occasions où l'on a besoin d'un grand nombre de croustades, et où le temps est limité.

Les 6 autres croustades peuvent être exécutées en pain ou en riz ; elles représentent à peu près tous les genres. On peut voir dans les planches qui précèdent, des fonds en riz découpé, sur lesquels sont dressées des entrées chaudes. Ces fonds découpés peuvent aussi être adaptés au dressage des entrés froides.

Qu'elles soient en pain ou en riz, les croustades ne doivent pas être trop hautes; elles sont plus gracieuses si elles sont de forme basse; la hauteur normale est de 6 à 7 centimètres.

Pour entreprendre le découpage d'une croustade en riz, il faut préparer une belle pâte de riz bien blanche dans les conditions que voici[1] : pour 2 croustades, triez 2 kilos de riz des Indes, dit Patna ; lavez-le à plusieurs eaux ; mettez-le dans une marmite ou casserole propre, surtout bien étamée et munie de son couvercle s'emboitant en dehors; mouillez-le largement avec 4 litres d'eau; ajoutez une petite poignée de sel; chauffez, en remuant le riz avec la spatule contre les parois, pour qu'il ne s'attache pas au fond et mêlez-lui le jus de 2 citrons, passé ; ajoutez une pincée d'alun pulvérisé, 2 ou 3 cuillerées de saindoux bien blanc, sans odeur; aussitôt qu'il commence à épaissir, fermez le vase, poussez-le à four doux; mais aussitôt que le riz devient compact, couvrez-le en dessus avec un petit linge humide; fermez à nouveau le vase, remettez-le au four doux ou à l'étuve chaude pour une heure, en le surveillant; si le couvercle ne s'emboitait pas à la casserole, posez un poids dessus afin d'empêcher la vapeur de s'échapper; pour être à point le riz doit être tendre et avoir absorbé toute l'humidité; s'il restait au fond quelque peu de liquide, égouttez-le; versez aussitôt le riz dans une autre casserole chaude, sans prendre les parties atta-

1. Le riz de Patna est le seul qu'il convient d'employer de préférence à tout autre, on trouve ce riz à Paris chez un grand épicier anglais du faubourg Saint-Honoré, on le trouve probablement aussi chez beaucoup d'autres marchands de produits anglais, en tout cas, on peut facilement le faire venir de Londres; à défaut on peut employer le bon riz Caroline, mais le résultat n'est plus le même. — Après avoir servi les croustades en riz et les avoir lavées, on peut les conserver plusieurs jours intactes, pour les resservir il suffit de les plonger dans un baquet d'eau cuite, mêlée avec de l'alun, puis refroidie.

chées aux parois; puis broyez-le 2 minutes à la spatule, et faites-le passer peu à peu à la machine à rouleaux[1], bien propre, après l'avoir chauffée au moment même, afin que la pâte conserve toute sa chaleur, ce qui est indispensable.

A mesure que la pâte tombe dans une terrine chaude, assemblez-la avec les mains, pétrissez-la pour la lisser; on peut alors la mouler en 2 maquettes séparées, à l'aide de 2 linges humides, fortement serrés, afin de les faire refroidir et raffermir ainsi ; c'est sur ces 2 maquettes de pâte que les croustades seront taillées. Mais on peut également mouler la pâte de riz en 2 casseroles de dimensions égales, graissées au saindoux pour les faire refroidir et raffermir sous presse pendant 12 heures au moins; on démoule ensuite ces maquettes pour ébaucher la forme des croustades et les tailler dans l'ordre arrêté d'avance, et autant que possible avec un modèle sous les yeux.

En dehors de la planche spéciale de modèles de croustades il s'en trouve d'autres modèles très intéressants reproduits aux dernières planches du chapitre des entrées froides, méritant d'être étudiés. Les croustades en pain et en riz exigent d'être tenues à couvert jusqu'au moment de les employer.

Tous les sujets de cette planche peuvent servir de modèle, pour le découpage ; mais il est évident qu'on n'est pas forcé de les suivre textuellement : on peut les simplifier, sans doute. Le point essentiel, quelle que soit la forme qu'on adopte, consiste à les rendre tout à la fois correctes et élégantes, en évitant la complication des détails minutieux.

Dans la première partie de la *Cuisine classique*, ayant donné de longues descriptions sur le découpage des croustades en pain et en riz, j'y renvoie le lecteur, afin de ne pas être dans l'obligation de répéter ce qui a été dit.

1. La machine à rouleaux est la même que celle employée en cuisine et en pâtisserie pour broyer et passer les farces cuites, ou les pâtes crues : pâtes d'amandes et pâtes gommées. — Pour bien nettoyer et chauffer cette machine, ce qui est absolument indispensable, on lui fait promptement broyer 500 grammes de riz ordinaire, cuit épais à l'eau : ce riz n'entre pas dans la combinaison de la pâte : à défaut de broyeuse à rouleaux, on peut employer la machine à hacher, bien propre.

# ROTS DE VOLAILLE ET DE GIBIER

Les rôts appartiennent à ce genre de mets simples, d'un apprêt facile, mais qui jouent cependant un rôle important dans nos dîners. Ce sont des mets qui ne supportent ni dans leur nature première, ni dans leur apprêt, aucune infériorité. Plus le dîner est luxueux, plus les rôts doivent être choisis délicats et recherchés; et plus aussi ils réclament les soins du praticien.

Un rôt de nature inférieure ne doit jamais figurer dans un grand dîner; et le plus splendide des rôts, s'il est mal préparé, mal servi, non seulement offusque l'œil et le goût des convives, mais encore ne fait que peu d'honneur à celui qui l'a préparé ou servi.

Dans les dîners de premier ordre, on sert indifféremment des rôts de volaille ou de gibier; quand ils sont doubles, on sert ordinairement l'une et l'autre espèce; mais il convient toujours de n'admettre que les plus estimées.

Comme rôt de volaille, les chapons, les poulardes, les dindonneaux ou dindons, les bonnes pintades, les beaux canetons, sont les seuls admissibles; les oies, les pigeons, les canards, ne peuvent être acceptés que dans des cas de nécessité absolue.

En gros gibier, le chevreuil, le daim, le marcassin, peuvent être admis; mais il est à remarquer que, de ces derniers, toutes les parties ne conviennent pas; on ne peut employer que les selles et les quartiers. Dans la première saison, les levrauts sont acceptés.

Parmi le gibier à plume, les faisans, les coqs de bruyère, les bécasses et les bécassines, les grouses, les perdreaux, les gelinottes, les vanneaux, les cailles et les ortolans, sont assurément les plus recherchés.

Viennent ensuite les grives, les mauviettes et les becfigues; mais les petits gibiers, les grives et mauviettes entre autres, ne peuvent guère être servis qu'en compagnie d'un autre rôt, ou alors comme garniture de rôt.

Quelle que soit la nature des rôts, — volaille ou gibier, — ils doivent être tendres;

c'est là une nécessité absolue; car l'écueil le plus dangereux pour un cuisinier, le plus affligeant et en somme le moins excusable, c'est de servir un rôt dur dans un dîner choisi. Aucun prétexte ne peut amoindrir cette faute; car, avec un peu de prévoyance, il est toujours possible de l'éviter ou de la prévenir.

La cuisson des rôts exige les soins les plus attentifs; car une pièce de premier choix perd toute sa valeur si elle est mal cuite, mal soignée, mal servie.

Les pièces de volaille qu'on sert pour rôt n'exigent pas une mortification si accentuée que celles de gibier; cependant, rôties trop fraîches, elles sont par ce fait coriaces, quoique jeunes et tendres. Il faut donc que le cuisinier s'attache à choisir des pièces, sinon mortifiées, du moins assez rassies pour que leurs qualités distinctives ressortent avec avantage.

Le gibier, en général, exige une certaine mortification : pour quelques pièces, elle doit même être très prononcée, sans cependant dépasser les limites raisonnables. D'ailleurs, la mortification plus ou moins accentuée du gibier est une affaire de goût, sur la mesure de laquelle tous les gourmets ne sont pas du même avis.

Le cuisinier, sans tenir compte de ses préférences personnelles, doit avant tout se conformer à celles des amphitryons qu'il est chargé de faire manger.

Cependant, la mortification est indispensable à beaucoup d'espèces; telles sont, pour le gros gibier : le chevreuil, le daim, le sanglier; à l'égard de ce dernier, il est même nécessaire, pour donner aux chairs un ton plus relevé, et souvent pour neutraliser le goût trop accentué de venaison, de faire macérer ces pièces plus ou moins longtemps dans une marinade cuite. Cette mesure n'est jamais nécessaire au gibier de plume.

Mais les faisans, bécasses et bécassines, l'espèce Tétras en général : grouses et coqs de bruyère, exigent une mortification prolongée, à l'aide de laquelle le haut ton des chairs se développe dans toute son étendue.

Les perdreaux, les grives, les cailles, les ortolans, les mauviettes, ne supportent de mortification que juste le temps nécessaire pour éviter que les chairs soient coriaces; en tous cas, ce sont l'expérience et la pratique qui font du cuisinier intelligent le meilleur juge.

Les différents rôts de la première planche sont couchés sur broche, c'est-à-dire prêts à être cuits; mais ils ne sont pas tous embrochés de la même façon. Cette différence résulte de la nature même des rôts.

La forme des grosses pièces de volaille ou de gibier de plume : dindes, chapons, faisans, canards, se prêtent fort bien à être traversés avec la broche sur leur longueur. Avec le simple soutien d'une brochette, on peut leur donner l'aplomb nécessaire pour les faire tourner régulièrement; mais les petits poulets, les pigeons, les pluviers et les vanneaux,

les grives et les mauviettes, enfin tous les petits gibiers exigent d'être enfilés d'abord à une brochette en fer, et celle-ci, fixée à la broche par les deux bouts.

Cependant en Angleterre on emploie, pour les petites pièces de volaille ou de gibier qu'on veut faire rôtir, une *broche-multiple* dont j'ai tenu à reproduire le modèle, car elle est remarquable par sa construction, et précieuse par son utilité pratique. Elle se compose de trois doubles broches tournant sur un seul axe et divisées en deux sections.

Le grand mérite de cette combinaison consiste en ce qu'on peut embrocher différents rôts en même temps, et qu'on peut les débrocher sans qu'il soit nécessaire d'arrêter le mouvement de rotation, car les broches sont assez éloignées l'une de l'autre pour donner toute la latitude nécessaire; de plus, comme elles sont de dimensions différentes, rondes ou plates, les pièces peuvent être, selon les besoins, enfilées sur leur longueur, sur leur travers, ou en biais.

Par ces dispositions, cette broche peut faire tourner en même temps des rôts de nature différente : de la volaille et du gibier, sans offrir aucun inconvénient, puisque les pièces sont éloignées les unes des autres et enfilées à des broches séparées. Elle économise ainsi tout à la fois du temps et de la fatigue, et sous un volume restreint, faisant l'office de plusieurs broches, elle emploie aussi moins d'espace et use moins de combustible.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 57

DESSIN 220. — GRIVES ROTIES.
DESSIN 221. — QUEUES-DE-SOIES ROTIS.
DESSIN 222. — CAILLES ROTIES.
DESSIN 223. — CANARDS SAUVAGES ROTIS.
DESSIN 224. — ORTOLANS ROTIS.
DESSIN 225. — PLUVIERS ROTIS.
DESSIN 226. — MERLES DE CORSE ROTIS.
DESSIN 227. — CHAPONS TRUFFÉS, ROTIS.

## DESSIN 220. — GRIVES ROTIES

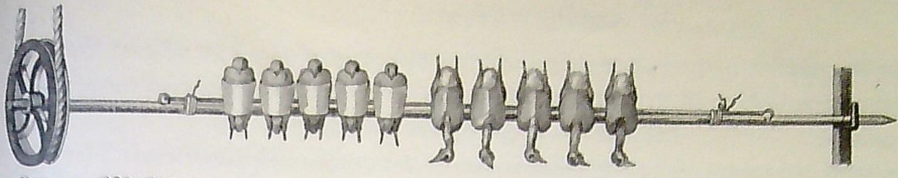
Les Naturalistes comptent quatre espèces de grives : la *commune*, la *draine*, la *litorne* et le *mauvis*. En fait, ces espèces ne sont que des variétés répandues dans toute l'Europe ; car les grives sont, comme les vanneaux, les canards et les bécasses, des oiseaux voyageurs qui changent de climat deux fois par an, pour se soustraire aux froids rigoureux et aux grandes chaleurs.

Tout le monde connaît la grive, chacun a pu distinguer les qualités de sa chair; mais elle n'a pas la même valeur partout, il s'en faut. La chair de ces oiseaux s'améliore ou perd de ses qualités selon la nourriture que lui fournissent la saison et les contrées qu'ils habitent, selon que le climat est tempéré ou rigoureux. Les grives sont bonnes partout où il se trouve des forêts produisant des grains de genièvre et des vignes donnant du raisin : En Provence, en Bourgogne, dans la Gironde et même sur les bords du Rhin, elles sont grasses, et leur chair est d'un goût exquis, en automne surtout.

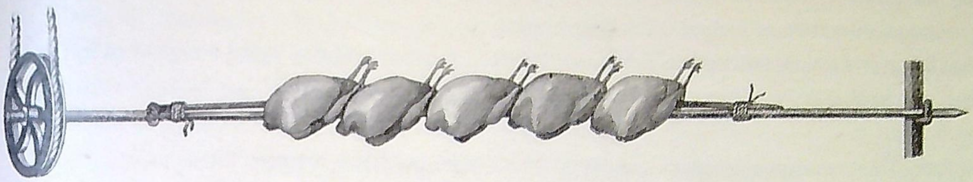
Mais ces mêmes oiseaux perdent de leurs qualités en changeant de climat; dès qu'ils gagnent le nord de l'Europe, où ils ne trouvent ni dans les champs, ni dans les bois, des fruits et des graines de leur goût, n'ayant souvent pour toute nourriture que les baies âpres de sorbier rouge, ils deviennent maigres et leur chair perd son arome. C'est à cette cause qu'il faut attribuer le peu de valeur que les grives ont en Allemagne, en Pologne, en Russie, et, enfin, dans tout le nord de l'Europe, en automne même, alors qu'elles vont vers les contrées méridionales. Mais les grives ne sont vraiment bonnes à manger qu'alors qu'elles ont séjourné quelque temps dans des contrées où la nourriture abonde.

Pour être mangées dans leur plus parfait état, les grives qu'on veut faire rôtir doivent être grasses, c'est la première des conditions; car les grives maigres ne peuvent pas rôtir sans durcir et sécher. Elles ne doivent être ni trop fraîches, ni trop mortifiées : ce gibier est comme la caille, il perd en se mortifiant avec excès.

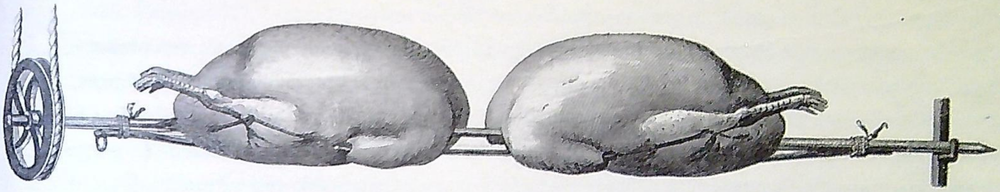
Les grives doivent être rôties à la broche, bardées, mais sans qu'elles soient vidées, sinon du gésier. Elles doivent rôtir avec des tranches de pain de cuisine, coupées d'égale forme, placées au-dessous d'elles, afin que les intestins, en s'échappant de l'intérieur, tombent sur le pain coupé. Cette



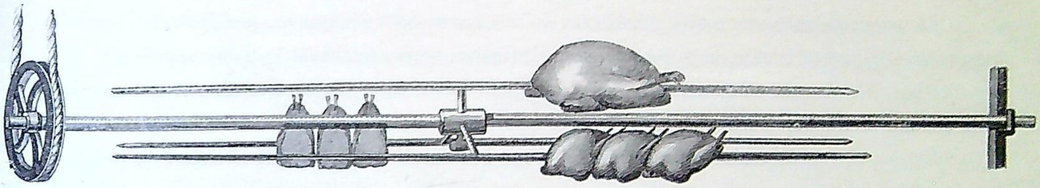
Dessins 220, 221.



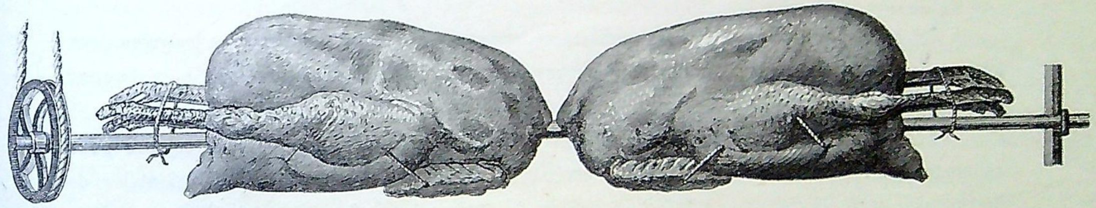
Dessin 222.



Dessin 223.



Dessins, 224, 225, 226.



Dessin 227.

Les cailles qu'on veut faire rôtir doivent être vidées et bridées; si elles sont grasses, il n'est pas nécessaire de les barder : il suffit de les beurrer à l'aide d'un pinceau; si elles sont maigres, on peut alors en masquer l'estomac avec une tranche mince de lard.

On barde quelquefois les cailles avec une feuille de vigne verte avant de les barder avec le lard; cette méthode semble tenir plutôt de la routine que de la science pratique, car une feuille de vigne ne peut rien ajouter à la valeur du gibier, ni par rapport à sa tendreté, ni par rapport au fumet et à l'arome de sa chair. D'ailleurs, si l'on part de ce principe que les menus gibiers doivent cuire en moins de temps possible et à feu violent, afin que leur chair reste juteuse et tendre, il est évident que la feuille de vigne, et même la barde de lard, vont à l'encontre du résultat recherché.

A mon avis, les petits gibiers gras, tels que les cailles, les ortolans et les becfigues, ne devraient jamais être bardés; il convient tout au plus de les alterner avec un carré de lard, en les embrochant. Les gibiers à chair sèche, tels que les grives et les mauviettes, comportent plutôt une mince barde sur l'estomac; quant aux premiers, il suffit de les beurrer.

Le dessin de la planche représente les cailles enfilées en biais, sur le travers, à une brochette en fer, fixée à la broche par les deux bouts.

## Dessin 223. — CANARDS SAUVAGES ROTIS

Il n'est pas de pays, pas de contrées sur l'ancien continent, ni dans le nouveau monde, sur la surface de la terre en un mot, où les canards sauvages soient inconnus. Aucun gibier n'est aussi nombreux, aussi multiplié que celui-là. Mais le point de l'univers où il se rencontre en plus grand nombre, c'est vers le pôle Nord, en Sibérie, en Laponie, sur les côtes du Spitzberg, de Suède, de Norwège; c'est là en quelque sorte le foyer de la race. C'est dans ces lieux éloignés que ces oiseaux passent toute la saison d'été en nombre incommensurable; c'est là aussi où ils vont faire leur ponte. Ils ne quittent ces contrées, la plupart désertes et solitaires, que vers le mois de septembre pour se répandre dans les pays tempérés. Au mois de mars, ils s'envolent de nouveau vers le Nord, leur séjour favori.

Cependant, tous les sujets de l'espèce n'émigrent pas chaque année vers ces parages lointains : beaucoup d'entre eux se fixent dans nos contrées, sur les rivières, les lacs et les étangs où la rigueur du climat n'est pas un obstacle à leurs besoins, à leur instinct. Ce sont surtout les canards-francs et les cols-verts qui restent dans nos pays, et qui s'y reproduisent.

Si la grande famille des canards est peuplée à l'infini, les variétés sont aussi très diverses dans l'espèce; mais beaucoup d'entre elles ne fréquentent pas nos climats, et sont dispersées dans les contrées de l'extrême Orient, au détroit de Magellan, dans le Mississipi, dans les lacs intérieurs de l'Afrique australe, et, enfin, dans toutes les contrées du nouveau monde.

Dans nos pays, les variétés les plus connues sont : le rouget ou millouin, le canard-franc et le col-vert, le pilet, le siffleur, le garrot, le morillon, le miclon, le huppé, le souchet, le chipeau et le millouinan.

De toutes ces variétés, le pilet, le rouget, le siffleur, le canard-franc et le col-vert, sont les plus connues et les plus estimées. D'ailleurs, toutes les espèces de canards sauvages, à peu d'exception

près, présentant les mêmes qualités gastronomiques, sont indistinctement adoptées. Mais c'est l'Amérique qui, au dire des hommes compétents, possède l'espèce la plus précieuse, celle du *canvass duck*. La chair cuite de ce canard est d'une finesse sans égale, d'un goût parfait; et il faut bien qu'il en soit ainsi, puisqu'on voit les *canvass ducks* figurer comme rôt sur la plupart des menus de New-York provenant des maisons remarquables et distinguées du pays.

Les canards sauvages qu'on veut servir comme rôt ne doivent être ni mortifiés, ni trop frais. Ils doivent être lavés à l'intérieur, puis bien essuyés, et le vide du corps garni avec un bouquet d'aromates. Ils doivent de préférence être rôtis à la broche, mais sans être piqués ni même bardés avec du lard : ils sont simplement enveloppés dans du papier beurré, et, pendant leur cuisson arrosés avec du beurre fondu. Ils sont servis avec des citrons coupés, et un bon jus ou une légère sauce piquante envoyée séparément dans une saucière.

Les deux canards que le dessin représente sont traversés par la broche sur leur longueur, et soutenus sur le dos par une brochette en fer, fixée à la broche par les deux bouts.

## Dessin 224. — ORTOLANS ROTIS

L'ortolan est très commun dans le midi de l'Europe; il est moins abondant dans les pays du Nord; cependant, en été, on le trouve en Allemagne, en Pologne et même en Russie; mais il ne fait pas un long séjour dans ces contrées; dès la fin août, il disparaît.

L'ortolan est un joli oiseau plus gros que la mauviette; son plumage est de nuance olivâtre, à reflets dorés sur la gorge et le cou. Sa tête est fine, son bec court.

Les qualités gastronomiques de ce gibier étant bien connues, il serait oiseux de chercher à les faire ressortir par une dissertation superflue. Le seul oiseau qui, dans l'espèce, peut lui être comparé, c'est le *cul-blanc;* il est de même grosseur, sa chair est certainement aussi grasse et aussi délicate que celle de l'ortolan. Cet oiseau est migrateur; il abonde en automne dans le midi de la France, au retour du Nord, où il passe la saison des grandes chaleur. Je l'ai rencontré en Allemagne, en Pologne et en Russie pendant l'été; mais jamais en grand nombre.

Dans le midi de la France et en Italie, à Florence notamment, les oiseleurs prennent les ortolans en vie, pendant tout l'été, pour les engraisser; mais l'époque où ils sont les meilleurs, c'est en septembre : ils sont alors très gras, leur chair est délicate, d'un goût fin.

Dans quelques contrées, à Bruxelles, à Toulouse, à Bordeaux, on trouve pendant toute l'année à acheter des ortolans gras, c'est-à-dire engraissés. La Belgique et la Hollande font de ces oiseaux, avec l'Angleterre, un commerce considérable. De sorte qu'en été les ortolans deviennent pour ainsi dire communs à Londres. Chose remarquable, à Paris personne ne s'est encore occupé de l'élevage ou plutôt de l'engraissage de ces oiseaux; c'est par ce fait qu'ils y sont si rares, car on ne les expédie du dehors que tués et enfermés dans de petites caisses, avec des grains de millet, afin de pouvoir les conserver plus longtemps; mais, même dans ces conditions, on ne peut les expédier qu'en hiver. On pourrait donc supposer que l'ortolan n'existe pas à Paris; cependant cela ne paraît pas probable, puisqu'il existe en Belgique et qu'il s'en fait à Bruxelles un commerce considérable. Or, le climat de la Belgique étant à peu de chose près le même que celui du nord de la France, ces oiseaux doivent

se trouver dans les deux pays. Toute la question se résume donc en ceci : c'est qu'en Belgique on leur fait la chasse pour les prendre vivants, et que dans le nord de la France personne ne s'est encore occupé de ce commerce lucratif.

Quant à l'engraissage de ces oiseaux, rien n'est plus simple : il suffit de les enfermer dans un lieu obscur où toutes les ouvertures sont voilées, de façon que le jour n'y pénètre pas, mais où l'air peut cependant circuler et se renouveler. Le sol doit être couvert d'une couche de sable et un petit cours d'eau doit le traverser; cette eau doit être pure et fraîche, sans cesse renouvelée; c'est là une condition très essentielle, indispensable à la vie de ces oiseaux.

La nourriture doit être abondante : elle consiste simplement en grains de millet du Midi. Le long des murs sont disposés des perchoirs sur lesquels les oiseaux vont se reposer et dormir. Il est évident que la pièce renfermant les ortolans doit être d'une grande propreté, entretenue avec soin.

Des oiseaux condamnés ainsi à l'inaction, n'ayant d'autre préoccupation que de manger, boire et dormir, doivent forcément s'engraisser.

Quand on veut prendre les ortolans entretenus dans ces grandes volières obscures, il suffit de démasquer le coin d'une fenêtre à laquelle est adapté un filet : en voyant le jour, les oiseaux accourent vers cet endroit, et on peut les prendre un à un pour choisir les plus gras.

En pleine saison, un rôt d'ortolans gras est un mets toujours bien accueilli à table.

Pour faire rôtir les ortolans, il faut les choisir frais, c'est-à-dire sans mortification prononcée, les vider par le côté, les brider, couper les pattes et le cou, les enfiler par le travers, soit à une brochette en fer, soit à un rayon de la broche-multiple, tels qu'ils sont représentés par le dessin. Les arroser avec du beurre, et les cuire à feu vif : 7 à 8 minutes suffisent. Deux minutes avant de les retirer, les saupoudrer avec de la panure, et les saler au moment même de les retirer du feu.

On ne barde pas les ortolans, mais on peut sans inconvénient, en les embrochant, les alterner avec un carré mince de jambon cru ou de lard salé.

On sert les ortolans sur un plat bien chaud, sans croûtes de pain et sans jus, mais avec leur graisse; ils doivent être mangés sans aucune addition : la délicatesse de leur chair les dispense de tout autre auxiliaire.

## Dessin 225. — PLUVIERS ROTIS

Cet oiseau appartient à la famille des échassiers; il diffère du vanneau en ce qu'il n'a que 3 doigts à chaque patte.

Il existe 5 variétés de pluviers, mais les plus connus sont les pluviers à collier noir et les pluviers dorés; cette dernière espèce est commune en Europe et en Amérique.

Les pluviers sont les compagnons des vanneaux, avec lesquels ils ont beaucoup d'analogie par la forme, comme aussi par leurs habitudes et leurs mœurs, sinon par le plumage. De même que les vanneaux, ils se transportent d'une contrée à l'autre deux fois par an, et font le voyage d'Europe en Afrique. En automne, ils descendent de l'extrême nord, la Sibérie et la Laponie, les uns traversant l'Allemagne, les autres la mer, pour prendre pied en Hollande où la nature du pays les attire. Aux premiers froids, ils gagnent les contrées méridionales par étapes, et traversent enfin la mer pour

se rendre sur le continent africain. Ils reviennent au printemps, en suivant le même chemin, ne s'arrêtant que pour faire leur ponte. On croit que ces oiseaux pondent deux fois par an. D'ailleurs, il est probable que tous les oiseaux voyageurs, qui, aux approches de l'hiver, émigrent vers l'Orient, sont dans le même cas.

Les pluviers voyagent en troupes nombreuses, volant de front, en une seule ligne, et avec la plus grande rapidité. Le mobile de leur migration paraît être la grande abondance de nourriture qui leur est nécessaire. Ils ne fréquentent que les terrains humides, marécageux, où les petits insectes et les vermisseaux sont nombreux, car ils en sont très friands.

Le pluvier a la forme et la taille du vanneau, c'est-à-dire est plus gros qu'une grive, mais plus petit qu'une bécasse. Son corps est plus allongé, et il a l'estomac moins charnu que celui de la bécasse. Le pluvier à collier noir et le pluvier doré sont les deux variétés les plus nombreuses, les plus connues; mais, comme valeur, c'est le pluvier doré qui l'emporte.

Le plumage du pluvier doré est brun sur le dos, taché de jaune et de gris, mais à reflets; la gorge et le poitrail sont de nuance plus claire; le ventre est blanc. Les ailes sont comme celles du vanneau, très longues et coupées en pointes.

Pour être rôtis à la broche, les pluviers doivent être d'abord vidés, bridés et bardés, puis rôtis à bon feu en les tenant vert-cuits; leur chair est ainsi plus tendre et moins sèche. Ils doivent être servis avec leur lard et aussi avec un peu de bon jus.

Le pluvier constitue un excellent rôt s'il est mortifié à point, sans excès. Il est très estimé dans le midi de la France, où ce gibier trouve une nourriture plus délicate que dans les marécages du nord de l'Europe. Dans ces contrées humides, sa chair, de même que celle de la bécassine, contracte toujours un goût poissonneux. Mais, dès que ces oiseaux vivent quelque temps dans un climat sec, leur chair s'améliore.

Le dessin représente un seul pluvier enfilé sur sa longueur à la broche-multiple.

## Dessin 226. — MERLES DE CORSE ROTIS

Le merle existe dans le nord et le midi de l'Europe; il se distingue de la grive par un plumage d'un noir de jais, un bec jaune : j'entends le merle commun, car les naturalistes en comptent plusieurs variétés, savoir : le merle de roche, le merle à collier, le merle bleu et le merle vert; ces derniers sont fort peu connus, non seulement parce que l'espèce n'est pas répandue, mais parce que les merles, en général, n'émigrent pas.

Le plumage du merle commun est noir foncé, sans reflets.

Le merle de Corse n'a rien d'extraordinaire ni dans sa forme, ni dans son plumage; ce qui le caractérise, ce sont ses qualités gastronomiques; car elles le mettent au premier rang parmi ses semblables. Mais ces merles sont peu répandus au dehors de l'île; Marseille, Nice, Gênes, sont les seuls pays où on les transporte : on les trouve rarement sur les marchés de Paris, j'entends les vrais. Aux approches de l'hiver, on les prend en si grande abondance en Corse, que les steamers faisant les traversées régulières entre les deux côtes, partent souvent des ports de cette île avec des chargements complets de ces oiseaux à l'état de nature, mais tués.

Depuis quelques années, on fabrique en Corse des terrines et des pâtés de merle, dans le genre de ceux de Toulouse et de Strasbourg, pour les expédier sur le continent; j'ai goûté ces produits : ils m'ont paru bons par le fond, mais pèchant par l'imperfection de l'apprêt; sans doute qu'avec le temps, ce défaut disparaîtra; il est à désirer qu'il en soit ainsi, car préparés dans des conditions plus parfaites, ces produits peuvent devenir plus recherchés et précieux aux gourmets.

Ces oiseaux sont meilleurs en Corse que partout ailleurs; dans aucune contrée on ne les trouve aussi beaux, aussi bons. Crus, ils sont blancs, gras et pleins comme des cailles engraissées; cuits, ils sont tendres et délicats comme des becfigues : leur chair est d'un goût exquis, sans aucune comparaison avec celles des grives et des autres espèces de merle.

Le merle de Corse doit sa supériorité aux produits des forêts de ce pays, aux fruits sauvages de la vigne, du figuier, du châtaignier et du genévrier, qui, dès le mois de novembre, leur servent de nourriture : les châtaignes et les figues les engraissent, les grains de genièvre aromatisent leur chair; voilà pourquoi ce gibier acquiert des qualités si manifestes.

Les merles de Corse ne doivent être vidés que du gésier; ils ne doivent être rôtis qu'à la broche, sans être bardés, mais simplement arrosés avec du beurre; ils doivent cuire 10 à 12 minutes à feu vif, avec des tranches de pain au-dessous, dans la lèchefrite; on les sert sans jus.

## Dessin 227. — CHAPONS DU MANS TRUFFÉS

Les chapons sont des poulets mâles qui, dès leur jeune âge, ont subi la castration pour être engraissés.

Dans aucune contrée de l'Europe les chapons ne sont mieux réussis qu'en France; dans aucun pays ils ne sont plus beaux ni meilleurs qu'au Mans et à la Flèche.

Pour obtenir de beaux chapons, il est indispensable de choisir des poulets mâles, de bonne race. C'est à l'âge de deux à trois mois qu'on les castre; cette opération est bien simple et facile à chacun; ne l'ayant jamais trouvée décrite nulle part, je crois utile d'en donner ici une description succincte : il s'agit simplement, à l'aide d'un seul doigt, de détacher et retirer les rognons du poulet adhérant aux reins, c'est-à-dire à l'intérieur de la carcasse, à peu près à mi-hauteur; ils sont détachés par une ouverture délicatement pratiquée sur la peau, avec la lame d'un canif, à une égale distance du croupion et la partie extrême de la poitrine.

Cette ouverture est immédiatement cousue avec du fil huilé ou de la soie; la coupure est alors tout simplement frottée avec une pincée de cendres.

Le poulet ne souffre pas de cette opération; si elle est bien réussie, on peut commencer à l'engraisser peu après; si elle est mal réussie, c'est-à-dire si les rognons ne sont pas saisissables, ou si, au lieu de les retirer, on les écrase, le poulet ne perd aucune de ses facultés, et reste ce qu'il était auparavant, voilà tout.

Les chapons doivent être vidés avec le plus grand soin, et vidés par une incision faite sur le côté du ventre et non à l'extrémité, ainsi qu'on opère pour les poulets.

Les chapons les plus fins sont ceux qui arrivent à un embonpoint parfait à l'âge de 7 à 8 mois; plus vieux, ils sont beaux et gras, mais leur chair est moins délicate.

Au Mans, on pratique une méthode particulière pour truffer les chapons : une partie des truffes qui leur sont destinées sont coupées en tranches et glissées entre la peau et les chairs de l'estomac; les autres, entières ou divisées, sont introduites dans le vide du corps, de même que dans le creux de l'estomac, mais du moins sans être coupées en tranches. Cette méthode n'a, au fond, rien de défectueux; mais elle n'est guère usitée dans les autres pays, et les cuisiniers la pratiquent peu. En tout cas, les truffes destinées à l'intérieur doivent être pelées, assaisonnées, puis très légèrement chauffées avec du lard fondu, et introduites dans l'intérieur de la volaille quand elles sont froides.

Dès que les chapons sont truffés, la peau de l'estomac doit être ramenée en dessous et cousue, ainsi que les autres ouvertures. Ils sont alors bridés, puis couverts de lard ou de papier beurré, et conservés ainsi 24 heures dans un lieu frais. Ils sont ensuite embrochés et fixés à la broche par les pattes, en appuyant celles-ci sur un tampon enveloppé de papier, afin de ne pas les forcer à se ployer en arrière, car alors elles se briseraient en chauffant; il faut, au contraire, veiller à les conserver intactes, surtout si les chapons doivent être servis sur un plat sans être découpés.

Du moment que les chapons sont gras, il n'est pas nécessaire de les barder; ils sont simplement enveloppés dans du papier beurré, puis rôtis, en les arrosant d'abord avec du beurre fondu, puis avec la graisse de la lèchefrite, sans mélange d'aucun liquide : ni eau ni bouillon. Il faut leur donner une heure de cuisson à feu modéré, les déballer un quart d'heure avant de les retirer de la broche, et les saler au dernier moment.

Si les chapons doivent figurer sur la table, il faut les dresser sur plat dans leur état naturel, après les avoir débridés. S'ils doivent être présentés aux convives, il faut les découper avec soin, dresser les morceaux en buisson, et les entourer avec les truffes.

Avec les chapons truffés on sert toujours une saucière de bon jus réduit; mais pas de salade, pas même du cresson.

---

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 58

---

DESSIN 228. — TÉTRAS A QUEUE FOURCHUE, ROTIS
DESSIN 229. — QUARTIER DE DAIM, ROTI A L'ANGLAISE
DESSIN 230. — SELLE DE MARCASSIN, ROTIE.
DESSIN 231. — FAISANS TRUFFÉS ROTIS, DÉCOUPÉS

---

## DESSIN 228. — TÉTRAS A QUEUE FOURCHUE, ROTIS

La famille des tétras renferme plusieurs variétés, parmi lesquelles les naturalistes ont classé la *grouse*, la *poule-de-neige* et la *gelinotte;* le *tétras des saules*, le *tétras des bruyères* et le *tétras des rochers;* mais, évidemment, le grand et le petit tétras sont les véritables types de l'espèce.

Le grand et le petit tétras sont connus en France sous différents noms : on donne au premier ceux de *grand tétras*, de *grand coq de bruyère* et de *coq de montagne;* au second, on donne ceux de *tétras à queue fourchue*, de *coq de bois*, de *faisan noir*, et, enfin, de *coq de bruyère.*

En Allemagne, le nom de ces oiseaux est, sinon plus précis, du moins plus distinct; le premier porte le nom de *Auerhahn*, c'est-à-dire, coq sauvage; le second celui de *Birkhahn*, c'est-à-dire, coq des bouleaux.

Ces deux variétés de tétras vivent sur le versant des montagnes, dans les bois et les bruyères. Ils mangent les pousses tendres des sapins, de même que les amandes des pommes de pin. Ils sont friands des fruits rouges du sorbier du Nord et du coudrier, des framboises sauvages, des baies de canneberge, et, enfin, de celles de myrtille et de genièvre.

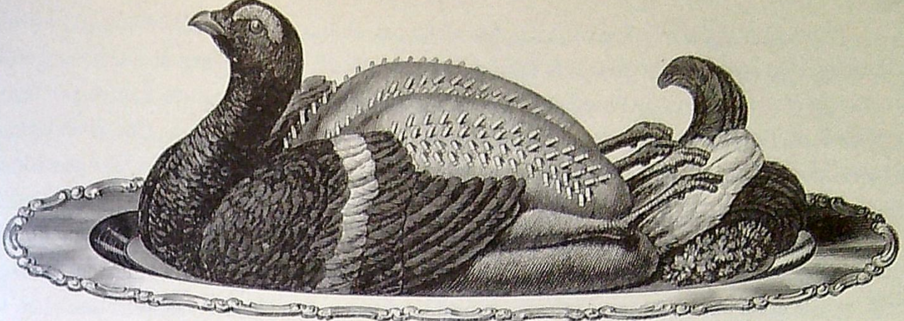
Le grand et le petit tétras étaient autrefois abondants en France; ils existent encore aujourd'hui dans quelques contrées; mais ils sont devenus rares partout, si rares que peu de chasseurs les connaissent de vue. L'espèce a donc à peu près déserté nos pays; soit que la nourriture que ces oiseaux recherchent y soit devenue plus rare ou moins facile à trouver, soit que les forêts soient devenues trop bruyantes et trop fréquentées, soit, enfin, par l'inqualifiable persistance des chasseurs à poursuivre ces oiseaux en tous lieux, en toute saison, mais principalement en ce temps où ils recherchent les femelles; malheureusement pour eux, à cette époque, ils deviennent moins farouches, et ils perdent en quelque sorte le sentiment du danger qui les menace. C'est donc l'espoir d'une proie facile qui guide les chasseurs, et leur fait oublier la prévoyance la plus élémentaire : la conservation de l'espèce par sa reproduction. Seules les grandes forêts des Vosges, des Pyrénées, des Ardennes, du Jura et de l'Isère ont encore le privilège de donner refuge à un petit nombre de ces oiseaux. En Autriche et dans l'Allemagne du Nord, le grand et le petit tétras existent aussi; le petit est en quelque sorte abondant en Bohême, en Hongrie et dans le Tyrol. Il s'en trouve aussi dans les provinces rhénanes, dans la Forêt-Noire, dans les forêts du Hanovre et dans celles du Hartz; mais dans ces contrées, ils sont bien plus rares.

Les belles montagnes de la Suisse, pour la plupart, possèdent ces deux espèces de tétras. On les rencontre encore dans celles de l'Écosse, où ces oiseaux sont connus sous le nom de *Black-game* ou *Black-cock* (coq noir); mais l'espèce est peu répandue. En Écosse, ces oiseaux sont d'une grande beauté et d'un goût exquis.

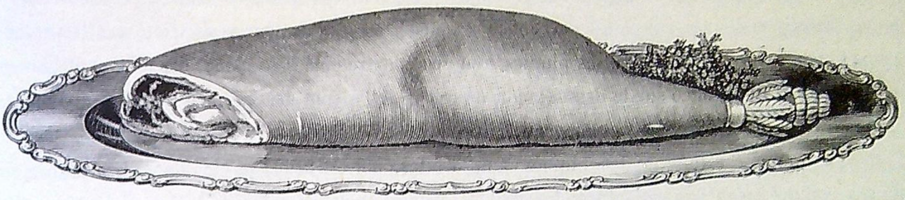
J'ignore si le grand et le petit tétras sont connus dans le nouveau monde. Ce que je sais, c'est que dans l'Amérique du Nord on trouve une variété de tétras portant le nom de *Poule de prairie*[1]. Par sa forme et aussi un peu par son plumage, cet oiseau ressemble à la femelle du tétras à queue fourchue; on le considère en ce pays comme un des meilleurs gibiers; d'ailleurs, il figure fréquemment dans les menus des grands dîners. J'ai eu souvent occasion de préparer ce gibier sur notre continent et l'ai trouvé digne en tous points de l'estime des gourmets.

Les contrées de l'Europe où les tétras se trouvent en plus grande abondance sont certainement les grandes forêts de la Russie, de la Norwège et de la Suède. Le climat ainsi que les vastes solitudes de ces pays semblent convenir à leur nature et à leur goût; ils doivent être là bien nombreux, bien multipliés; car, outre la grande consommation qui s'en fait sur les lieux même, dans les pays où on les chasse, il s'en exporte pendant l'hiver des quantités considérables en Allemagne, en Belgique, en France et jusqu'en en Angleterre.

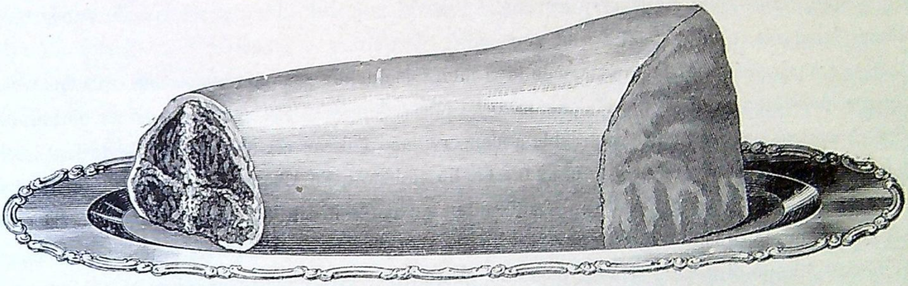
1. Les naturalistes donnent à cet oiseau le nom de *Tétras à ailerons* ou *Tétras Cupidon*, en raison de deux sortes d'ailerons formés en deux touffes dures qui, chez les mâles, ornent le haut du cou, de chaque côté.



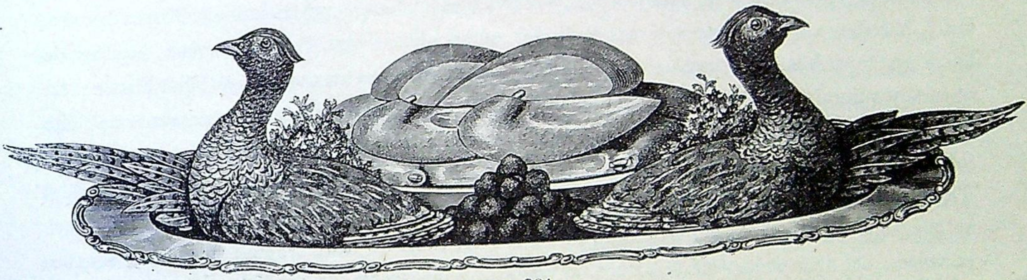
Dessin 228.



Dessin 229.



Dessin 230.



Dessin 231.

Cependant, si dans le Nord ils sont plus nombreux et plus abondants, les meilleurs, les plus estimables, sont ceux que fournissent le Tyrol et la Suisse. Vivant sous un climat plus clément, où les hivers sont plus courts qu'en Russie et en Norwège, trouvant d'ailleurs dans ces hautes montagnes la solitude et l'isolement qu'ils recherchent, ainsi qu'une nourriture meilleure, plus abondante et plus variée, ces oiseaux acquièrent une plus grande valeur : leur chair est plus délicate et possède un arome plus parfait.

Le grand tétras mâle, ou plutôt le grand coq des bois, est un oiseau de la taille d'un dindon domestique; il est aussi remarquable par la beauté de ses formes que par celle de son plumage varié. Sa tête est allongée, large, aplatie sur le haut, creuse sur le milieu; le bec est blanc chez les adultes; il est grisâtre chez les jeunes, mais crochu comme celui de l'aigle. Les yeux sont grands, bordés de blanc en dessous, et ornés au-dessus d'une large papille rouge.

Les plumes de la tête sont d'un beau noir, et celles du haut du cou sont de couleur cendrée donnant sur le violet; la gorge est vert foncé, à reflets changeants; sur la poitrine, sur le ventre et jusque sur le revers de la queue, les plumes sont grises entremêlées de blanc. Les ailes sont blanches sur le revers et roux foncé sur le dessus; mais de ce côté, elles sont dessinées en tissu fin, nuancé. Les plumes du dos sont cendrées comme celles du cou.

La queue est longue, les plumes sont droites, noires, tachetées de blanc. Les pattes sont courtes, velues jusqu'à la naissance des doigts; ceux-ci sont couverts, au-dessus seulement, d'une enveloppe à écailles, rayée sur le travers, et bordée, sur les deux côtés du doigt, par une chaîne régulière de petites pointes lui donnant exactement l'apparence d'une chenille aux mille pattes. Les ongles sont courts, peu aigus, peu crochus. La partie antérieure des pattes est seule couverte de plumes laineuses, touffues; elles sont nues sur le derrière.

La chair des grands tétras possède bien moins de qualités gastronomiques que celle des tétras à queue fourchue; on dirait qu'elle se rapproche plutôt de la venaison que du gibier de plume; elle n'est cependant pas très noire : agréable à manger quand l'oiseau est très jeune, elle devient sèche et ferme quand il est adulte, et son fumet n'est ni fin ni délicat. En Allemagne et en Russie, cette chair est peu estimée; cependant, on l'utilise souvent en cuisine, soit dans les farces, quand elle est crue, soit comme purée, quand elle est cuite. En Russie et en Allemagne on cuit les grands tétras comme les lièvres, c'est-à-dire rôtis au four à moitié, puis arrosés avec de la crème aigre.

Le tétras à queue fourchue, c'est-à-dire le petit coq de bruyère, est un oiseau un peu plus gros que le faisan; sa forme, d'ailleurs, en diffère en ce qu'il a l'estomac très développé, plus arrondi, plus charnu. Son plumage est d'un joli noir, à reflets bleuâtres sur la gorge et le cou. Les ailes sont fortes, blanches au revers, excepté sur la lisière, où les plumes sont d'un gris soyeux, bordées de blanc. Sur le dessus, elles sont noires, mais coupées sur le centre par une large ligne blanche. La queue est volumineuse; en s'élargissant, elle forme une espèce d'éventail; dans son état normal, elle a la forme d'une lyre dont les côtés sont recourbés; elle est d'un blanc soyeux au revers; seules les longues plumes courbes sont d'un beau noir sur le dessus, aussi bien qu'au revers; elles sont bordées d'un étroit liseron clair, peu visible; seuls les bouts blancs de quelques plumes de la queue inférieure se montrent au-dessus de la partie centrale de la lyre, entre les deux rangées de plumes courbes et noires. Cet arrangement de la nature est vraiment remarquable.

Les plumes du corps sont touffues, laineuses. La tête est magnifique, vigoureuse, bien coupée, bien proportionnée avec le corps; les deux larges papilles en forme de croissant qu'elle porte en relief, au-dessus des yeux, lui donnent un aspect d'autant plus frappant que leur rouge incarnat ressort davantage sur le noir bleuâtre des plumes de la tête. Le bec est très fort, crochu, noir. Les pattes sont fortes, peu allongées, velues jusqu'à la naissance des doigts; elles sont couvertes sur l'avant et sur l'arrière, différant en ceci de celles du grand tétras. Quand je dis velues, c'est que l'enveloppe ressemble plutôt à du crin qu'à de la plume; celles surtout descendant du genou à la naissance des doigts. Les ongles sont noirs, longs et crochus.

C'est de février à mai que ces oiseaux s'accouplent; à cette époque, les papilles, que les mâles portent au-dessus des yeux deviennent d'un rouge plus éclatant et beaucoup plus larges, en raison des petites aspérités charnues dont leur surface se couvre.

Chose remarquable, la femelle du tétras à queue fourchue n'est pas du tout noire : elle est grise sous le ventre, rousse et blanche sur le haut de la gorge; mais les plumes sont zébrées par des raies noires; la queue est courte, l'œil n'est pas bordé de papille rouge; cependant, les pattes sont velues comme celles du mâle. A voir ces deux oiseaux, le mâle et la femelle, on pourrait croire qu'ils appartiennent à une espèce différente, tant ils se ressemblent peu physiquement.

En gastronomie, le tétras à queue fourchue est bien plus estimé, plus précieux que le grand tétras; sa chair est d'un goût fin et délicat, sans arome très prononcé, excepté sur les cuisses, où le goût de sapin domine légèrement; elle est noirâtre, mais avec une nuance sensible entre celle des gros filets et des filets-mignons. C'est là, d'ailleurs, le caractère particulier à toutes les espèces de tétras d'Europe, depuis la grouse jusqu'au coq de bruyère. Cet oiseau a cela de particulier avec la gelinotte, que sa chair est tendre en toute saison. Pour ma part, ni en Russie, ni en Allemagne, je n'en ai jamais trouvé de durs. C'est là une qualité d'autant plus précieuse et plus estimable en cuisine, qu'on peut servir ce gibier en toute assurance, et qu'un tel avantage lui acquiert d'avance l'estime des gourmets, car tout le mérite d'un rôt est dans sa tendreté. Aussi un rôt de tétras à queue fourchue est-il généralement estimé. — Pour faire rôtir les tétras, il faut retirer la peau de l'estomac et le piquer avec du lard fin; le faire rôtir à la broche en l'arrosant avec du beurre.

Il est à remarquer que les tétras à queue fourchue se conservent longtemps en parfait état; la plupart de ceux qu'on trouve sur les marchés d'Allemagne proviennent de la Russie ou de la Norwège; ils arrivent non seulement bien frais, mais ils peuvent se conserver encore 8 à 10 jours et souvent davantage, sans que leur chair en souffre aucunement; d'ailleurs, cette chair comporte une certaine mortification, afin que son fumet puisse se développer convenablement; mais cette mortification doit être limitée.

En Russie, on mange beaucoup de jeunes tétras au mois de septembre, quand ils ont atteint la grosseur d'une gelinotte; on les appelle alors *griano*, ou même *briano*. Dans ces conditions, ils sont véritablement délicats et sans comparaison avec les sujets ayant atteint leur complet développement. On les cuit à la casserole avec du beurre, et on fait réduire le jus avec un peu de glace et de crème.

Un rôt dressé dans les conditions représentées par le dessin est certainement d'un joli effet si le plumage des tétras est bien conservé. Néanmoins, c'est un genre dont il ne faut pas abuser : il convient comme motif de diversion, voilà tout.

Les deux tétras sont piqués, dressés entiers sur un plat; entre les deux oiseaux est placé, comme ornement, un avant-corps emplumé, c'est-à-dire la tête et le poitrail coupés sur l'oiseau avec les plumes et la peau. L'os du cou doit rester à peu près entier, afin de pouvoir le traverser sur sa longueur avec un gros fil de fer ou une tige de bois, laquelle est piquée sur un croûton de pain frit collé sur le plat du rôt. Les ailes sont disposées de chaque côté de l'avant-corps; on peut aussi les fixer sur du pain frit; la queue de l'oiseau est placée sur l'arrière, mais renversée.

Ce rôt, ainsi dressé, convient pour les dîners à la française où les mets sont posés sur table. Si on voulait le servir dans un dîner à la russe, il faudrait découper les tétras et les dresser sur un fond-d'appui masqué en pâte. Dans les deux cas, le jus accompagnant le rôt doit être servi séparément.

## Dessin 229. — QUARTIER DE DAIM, ROTI A L'ANGLAISE

Les gourmets anglais ont une prédilection marquée pour ce gibier : le quartier de daim et la soupe tortue sont, en effet, les deux mets indispensables aux dîners luxueux.

Le daim est connu en France, en Espagne, en Italie, mais il est rare dans ces pays. En France, il n'existe pas à l'état sauvage; on ne le trouve que dans quelques forêts privilégiées. L'Angleterre, l'Allemagne et l'Espagne sont les pays où on le trouve en plus grande abondance à l'état sauvage ou parqués : mais les espèces sont diverses. Le daim tacheté est le plus estimé, celui dont les chairs sont plus délicates : c'est l'espèce dominante en Angleterre. L'espèce à pelage brun, importé de Norwège, est celle qui domine en Allemagne. Les daims d'Espagne sont à pelage foncé et à queue noire. Mais les nuances du pelage changent souvent avec les saisons; en hiver, elles brunissent.

Dans toutes les contrées où ce gibier existe, la chair de ceux qui vivent à l'état libre dans les vastes forêts possède incontestablement des qualités gastronomiques de premier ordre, sans comparaison avec celle des daims qui vivent parqués : les daims libres sont moins beaux, moins gras, mais ils sont meilleurs. Les daims parqués, soit en Angleterre, soit sur le continent, s'engraissent plus facilement que ceux vivant à l'état sauvage, puisqu'ils ont à souhait une abondante nourriture; mais, par ce fait même, leur chair est moins succulente et d'un fumet inférieur.

Sur les marchés de Paris on ne trouve guère que le daim de provenance allemande; néanmoins, il y est fort rare, et, disons-le, peu recherché, car on le confond trop souvent avec le cerf, dont la chair lui est cependant beaucoup inférieure.

Autrefois, on trouvait les daims en toutes saisons sur les marchés de l'Allemagne, car la chasse était libre; aujourd'hui, elle est réglementée : on ne les chasse plus de février à mai. Mais en pleine saison on peut toujours se procurer la selle ou le quartier d'un daim : la selle est certainement la partie la plus tendre de l'animal, et cependant les Anglais donnent la préférence au quartier, auquel, il est vrai, ils laissent toujours adhérer la longe, tandis qu'en Allemagne ils sont coupés ronds.

En Allemagne, la Silésie et la Bohême fournissent les daims les plus estimés : ils y sont en abondance et souvent fort beaux.

Le quartier de daim, en Angleterre (*haunch of venison*), est toujours servi rôti, soit qu'on le

serve pour relevé, soit qu'on le serve comme rôt. L'apprêt favori des Anglais, l'unique qu'on applique à cette pièce, consiste à l'emballer d'abord avec du papier beurré, puis avec une enveloppe de pâte à l'eau, ferme : c'est dans ces conditions qu'elle est rôtie 3 à 4 heures, selon sa grosseur; elle est déballée 20 minutes avant de la servir, afin de la saler et lui faire prendre une légère couleur. Cette pièce est ordinairement servie simplement avec du jus et une saucière de gelée de groseilles ou de sauce brune, légère de ton, réduite avec du Porto-wine, finie avec de la gelée de groseilles.

Le rôt que le dessin représente a été dessiné sur un quartier de venaison de provenance anglaise.

Avec les filets de selle de daim, on prépare, en Angleterre, d'excellents pâtés.

## Dessin 230. — SELLE DE MARCASSIN ROTIE

On donne le nom de marcassin aux jeunes sangliers n'ayant pas plus de 6 mois; à cet âge, ils sont ordinairement gras et toujours tendres. La selle et le quartier de derrière sont les seules parties du marcassin qu'on puisse servir pour rôt.

La chair des gros sangliers étant souvent dure, on ne doit jamais se risquer à servir pour rôt ni la selle ni les quartiers de cet animal; il convient plutôt de les faire braiser.

Les sangliers habitent toutes les contrées de l'Europe où il existe de grandes forêts. En France, ils sont peu communs; mais en Italie et en Allemagne on les trouve sur les marchés pendant toute la saison d'hiver, et même en été.

Si un rôt de marcassin peut être considéré comme un mets de premier ordre, surtout dans les pays où ce gibier n'est pas abondant, il ne convient cependant pas de l'introduire seul dans un dîner recherché; car il peut ne pas être du goût de tout le monde.

Pour faire rôtir une selle de marcassin, il est évident qu'elle doit être choisie grasse; il faut en supprimer la couenne, la faire macérer 2 ou 3 jours, en hiver, dans une marinade cuite, fortement acidulée et aromatisée. L'éponger alors, la fixer sur broche, l'envelopper avec du papier beurré, et la faire rôtir à la broche ou au four, en l'arrosant avec du beurre.

Les rôts de gros gibier, ceux de marcassin surtout, peuvent sans inconvénient être servis avec une sauce brune, légère, mais relevée de ton; elle peut être finie avec une partie de la marinade dans laquelle le gibier a macéré.

## Dessin 231. — FAISANS TRUFFÉS ROTIS, DÉCOUPÉS

Il existe un grand nombre de variétés dans la famille des faisans; les plus connues sont celles du *Faisan commun*, du *Faisan doré* et du *Faisan argenté;* mais seul le faisan commun est mis au service de la table.

Le faisan habite toutes les contrées de l'Europe centrale; il est très abondant en Angleterre et en Allemagne; il l'est bien moins en Russie et en Italie : il semble préférer les climats tempérés.

En Allemagne, la Silésie en possède des quantités considérables; mais les plus beaux, les plus estimés, sont ceux que fournit la Bohême. En France, le faisan est abondant dans le Nord, mais peu commun dans le Midi : ceux du Nord sont supérieurs en qualité.

Dans beaucoup de pays, le faisan n'est pas précisément un gibier sauvage. Même dans les contrées où il est très abondant, il vit bien à l'état libre; mais il est entretenu en toute saison par une nourriture préparée et choisie. On fait même quelquefois couver les œufs par des poules, afin d'en perdre moins, et on donne la liberté aux faisandeaux dès qu'ils sont assez forts pour courir les bois. Mais ceux qui vivent complètement à l'état sauvage dans les forêts, où ils trouvent une nourriture abondante et convenable, sont certainement supérieurs en qualités gastronomiques, et préférables à tous égards; car ils s'engraissent facilement, et leur chair acquiert une plus grande délicatesse.

Le faisan n'est pas seulement un excellent gibier, il est aussi un des plus jolis à voir, le mâle surtout : ses formes sont correctes, ses pattes élancées, ses doigts très longs, ce qui explique la rapidité de sa course quand il ne vole pas; sa tête est grosse, quelquefois huppée; son bec est très fort, crochu, convexe en dessous, nu à la base. Les yeux sont grands, bordés de larges papilles rouges. Ses ailes sont fortes, mais courtes, peu développées, comme tous les gibiers qui courent plus qu'ils ne volent.

Le plumage du faisan est roux au fond, mais les plumes sont zébrées de noir sur l'estomac; sur le dos, elles sont dessinées en feuille d'arbre avec des nuances jaunes et noires. Les plumes du cou sont noires, à reflets bleus et verts. Ce qui caractérise le plus ce gibier, c'est la forme de sa queue plus longue que son corps, même quand il a le cou tendu. Quand l'oiseau est au repos, elle est plus large à sa base qu'à son extrémité, et se termine en deux pointes formées par deux longues plumes rayées sur le travers par des lignes noires et jaunes d'un très joli effet. Mais dans son vol ses plumes s'étalent en if, en formant une espèce d'aigrette plate.

La femelle du faisan a la queue courte et son plumage est bien moins éclatant que celui du mâle. Le faisan est considéré comme le premier des gibiers de plume; sa renommée est universelle. La chair cuite de ce gibier possède en effet des qualités gastronomiques d'une incontestable valeur, ne pouvant passer inaperçues.

On fait rôtir le faisan à la broche, piqué ou bardé; dans les deux cas, il doit être arrosé avec du beurre pendant sa cuisson. Sa chair cuite est de même nuance que celle des perdreaux; rôtie à point, elle est juteuse, délicate, d'un arome léger, mais fin, supérieur, si la mortification a atteint la juste limite : mortifié avec excès, ce gibier peut plaire à des amateurs; mais, en fait, il est comme un fruit trop mûr, c'est-à-dire ni plus agréable, ni meilleur. Cependant, il doit être assez mortifié pour que le fumet exquis que ses chairs renferment puisse se développer.

On ne peut, on ne doit truffer les faisans que pendant la saison des truffes fraîches. Les truffes doivent être choisies de moyenne grosseur et laissées entières : elles sont introduites dans le corps de l'animal après avoir été assaisonnées et légèrement chauffées avec du lard fondu. Mais on peut aussi opérer d'après une autre méthode, donnant également d'excellents résultats : elle consiste à introduire dans le vide du corps les pelures des truffes pilées et mêlées avec du lard râpé ; en ce cas, on cuit les truffes au moment, avec un peu de bon vin et de glace fondue, pour les dresser autour du rôt. Dans les deux cas, il convient de laisser 24 heures les truffes ou la farce dans le corps du

faisan, mais pas davantage; car les truffes renfermées trop longtemps dans le gibier finissent par prendre un goût aigre neutralisant leur arome.

Le rôt représenté par le dessin est composé de 2 faisans découpés, dressés sur un fond-d'appui masqué en pâte; le plat est orné avec deux avant-corps de faisan emplumés. Le cou est coupé sur l'oiseau en laissant adhérer la peau et les plumes; il est ensuite maintenu droit, en le traversant sur sa longueur avec un fil de fer qu'on pique sur un croûton de pain frit, collé sur le bout du plat, en procédant comme il a été dit à l'article du rôt de tétras. Les ailes des faisans sont rangées de chaque côté des avant-corps; la queue est glissée au-dessous du gibier; elle peut être raccourcie de façon que la pointe dépasse un peu moins les bords du plat. Entre les morceaux de faisan et le cou, est placé un bouquet de cresson. Les truffes ayant servi à truffer le faisan sont dressées en bouquet de chaque côté du plat, entre les deux ailes. Un bon jus est servi séparément.

Au point de vue de l'élégance, ce dressage du rôt ne laisse, certes, rien à désirer; mais il faut se défendre d'en abuser. Ces rôts sont d'un très joli effet sur table, dans un dîner servi à la française; ils conviennent moins pour les dîners servis à la russe, où l'on présente les plats aux convives, le plumage pouvant leur devenir gênant.

Mais un rôt froid de faisan, dressé dans les conditions que représente le dessin, garni soit avec de la gelée, soit avec de belles truffes, figure avantageusement sur la table d'un buffet de bal; c'est là, en quelque sorte, la véritable place des rôts ornementés.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 59

Dessin 232. — Doubles bécassines roties, aux croutes. Dessin 233. — Gelinottes de Russie, roties.
Dessin 234. — Pintades roties. Dessin 235. — Bécasses roties, aux truffes

## Dessin 232. — DOUBLES BÉCASSINES ROTIES, AUX CROUTES

Sans parler du bécasseau, il existe trois variétés distinctes de bécassines : la *double*, la *commune*, et la plus petite qu'on distingue sous le nom de *sourde*. La double est de la grosseur d'un vanneau; la commune, de celle d'une grive; la sourde, de celle d'une grosse mauviette. La première est peu connue dans les contrées tempérées : elle semble préférer celles du nord; elle est très abondante en Russie, en Pologne et dans quelques parties de l'Allemagne. De même que la bécasse, cet oiseau émigre à chaque saison, et revient aux lieux qu'il a fréquentés.

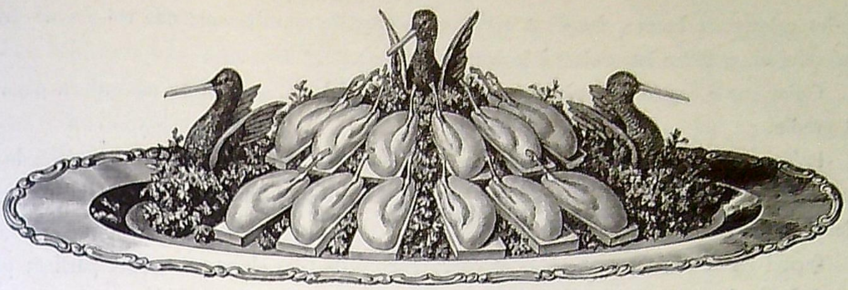
La bécassine, quoique ressemblant beaucoup à la bécasse, est cependant d'une autre nature : elle en diffère par ses mœurs, mais surtout par ses qualités gastronomiques. Vivant ordinairement dans les marais, sur les bords des étangs et des lacs, comme la sarcelle et les canards sauvages, sa chair contracte souvent un goût poissonneux plus ou moins prononcé, plus ou moins désagréable, selon que les eaux sont ou plus pures ou plus fétides.

Mais, en somme, la bécassine constitue un bon gibier, généralement estimé et recherché par beaucoup d'amateurs. Les meilleures sont celles qu'on prend dans le midi de l'Europe, dans les contrées où les étangs, les lacs et les marais sont moins communs que dans le Nord. En Allemagne, en Pologne, en Russie, où ce gibier abonde, sa chair laisse souvent à désirer.

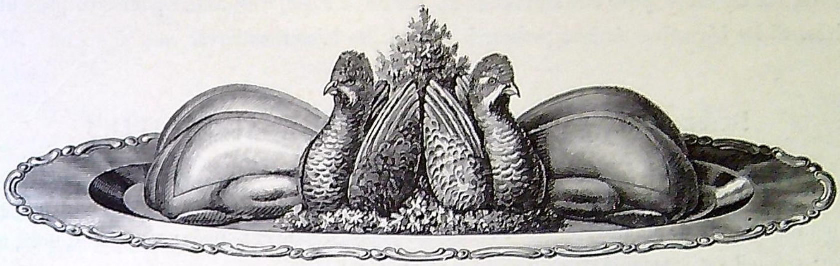
La bécassine, pour être rôtie, doit être légèrement mortifiée, mais sans excès, car ses chairs se corrompent facilement. Le plus ordinairement, on ne vide pas ces oiseaux; on en retire seulement le gésier. On les barde et on les fait rôtir à la broche avec des croûtes de pain au-dessous, dans la lèchefrite. Pour les faire rôtir, on peut suivre la même méthode que pour les bécasses, c'est-à-dire en préparant des croûtes séparées. Dans les deux cas, elles doivent être bardées avec du lard coupé très mince; elles doivent cuire à feu vif.

Pour servir les doubles bécassines dans les conditions que représente le dessin, il en faut une douzaine. Videz-les; puis, avec leurs intestins, quelques foies de volaille et du lard râpé, préparez un gratin.

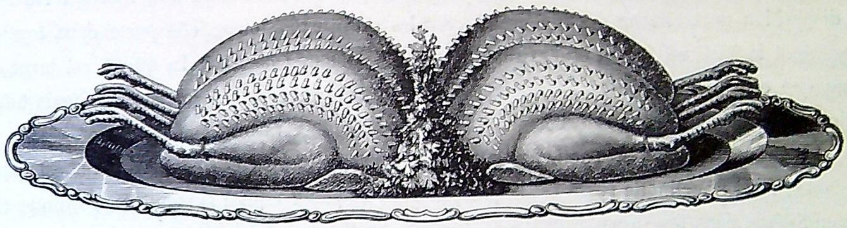
Coupez des croûtes de pain, de forme ovale ou en carré-long, pas trop épaisses; cernez-les



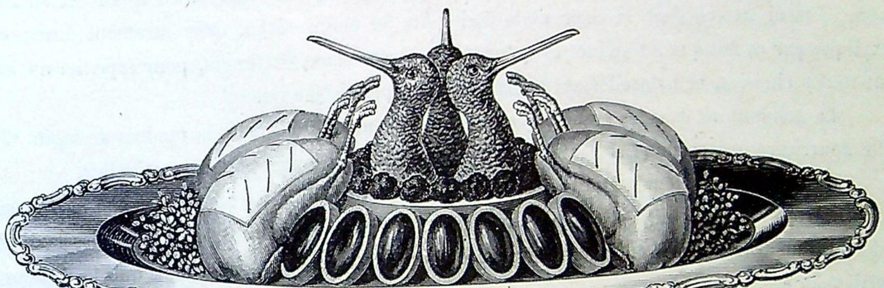
Dessin 232.



Dessin 233.



Dessin 234.



Dessin 235.

faites-les colorer au beurre, des deux côtés, et masquez-les ensuite avec une couche de gratin; glacez celui-ci, et tenez les croûtes à la bouche du four.

Collez sur le centre d'un plat long, un fond-d'appui ovale, en pain ou masqué en pâte, formant gradin.

Préparez trois avant-corps de bécassines avec leurs plumes; fixez-les sur un croûton de pain frit, avec les ailes droites, piquées aussi sur le pain; fixez-en une sur le centre du fond-d'appui et les deux autres sur chaque bout du plat.

Quand les bécassines sont cuites et débrochées, divisez-les chacune en deux parties; placez une moitié sur chaque croûte, et dressez celles-ci, en les appuyant d'un côté, sur le fond-d'appui; entourez les avant-corps avec du cresson, et envoyez séparément une saucière de bon jus.

Ce rôt est dressé pour être servi dans un dîner à la russe, c'est-à-dire pour être présenté aux convives. Si les bécassines étaient petites, il faudrait les laisser entières.

## Dessin 233. — GELINOTTES DE RUSSIE, ROTIES

De même que la grouse, la gelinotte appartient à la famille des tétras; mais elle n'a la jambe qu'à moitié couverte de plumes laineuses. Sa tête est petite, trapue et huppée; son bec est noir, court, crochu; son œil est surmonté d'une papille couleur rouge de sang; son plumage est cendré sur le dos; les plumes du cou sont rayées en noir sur le travers, sans distinction particulière. Sur l'estomac et le dessous du corps, elles sont plus blanches, et marquées d'un croissant noir : elles forment par leur disposition naturelle un dessin à écaille. Sur les côtés de l'estomac, elle porte deux touffes de plumes dont la base est jaune, et l'extrémité bordée de blanc et de noir. La queue est large, plus longue que celle de la grouse; les plumes de cette partie sont grises en dessous; mais elles se terminent par une ligne transversale, noire, large, bordée d'un rayon blanc.

La gelinotte existe en Russie, en Suède, en Norwège; dans ces contrées, elle est partout abondante; mais la gelinotte russe est la plus estimée, la petite espèce surtout. La gelinotte existe aussi en Silésie, dans les Vosges et dans les Ardennes, en Bavière et dans les montagnes du Tyrol. Au mois de novembre, j'en ai souvent trouvé à Coblenz de bien belles, grasses, d'un goût exquis.

Ce qui est remarquable en ce gibier, c'est qu'il est toujours tendre : en Russie et en Allemagne, j'en ai trouvé dont la chair cuite était plus ou moins sèche, mais rarement dure; cela s'explique par ce fait que les gelinottes qu'on conserve sur glace, en Russie, pour expédier au loin, sont toutes choisies, et naturellement on ne conserve que les jeunes.

La gelinotte vit dans les grandes forêts, où elle se nourrit des pousses tendres de sapin. C'est cette nourriture qui parfume si agréablement sa chair, et lui donne ce goût particulier.

On fait rôtir les gelinottes à la broche ou à la casserole, avec du beurre, mais à feu vif, sans les cuire trop. La chair cuite des estomacs de gélinotte est blanche, délicate; celle des cuisses est plus noire et d'un arome plus prononcé qui n'est pas du goût de tout le monde, mais que les Russes ne dédaignent pas.

Les Russes estiment tellement les gelinottes, qu'ils en mangent toute l'année, malgré que la

chasse de ce gibier n'ait lieu que jusqu'au commencement de l'hiver Mais, comme je viens de le dire, les fournisseurs les conservent gelées avec leurs plumes, telles qu'elles arrivent de l'intérieur du pays, pendant les grands froids. D'ailleurs, ce gibier a cela de commun avec tous les sujets de l'espèce tétras, qu'il ne perd aucune de ses qualités après avoir été gelé; en outre, il se conserve longtemps frais, et pourrait sans danger être exporté en France, en Angleterre et même en Amérique, si les expéditeurs voulaient y mettre les soins indispensables. A Berlin, ce gibier est abondant quatre à cinq mois de l'année.

En Allemagne, les marchands de gibiers reçoivent, en hiver, deux fois par semaine, des gelinottes et des coqs de bois gelés, et, par conséquent, dans un parfait état de fraîcheur, qui se maintiennent frais encore plusieurs jours, alors même que le temps n'est pas propice.

Jusqu'ici ces gibiers n'arrivent à Paris, en hiver, que dans un état de mortification avancée, de sorte que peu de personnes ont été à même de se rendre bien compte des qualités de leur chair.

Cela vient surtout de ce que ce giber n'est pas expédié directement de Russie, ni même de Suède, mais simplement de Hambourg, et le plus souvent par mer; de sorte que, aussitôt qu'il est entré dans les bateaux, où la température est au-dessous de zéro, le dégel commence et les chairs se détériorent.

Il faut donc que les marchands sachent bien qu'ils ne pourront obtenir ces gibiers dans d'excellentes conditions qu'en se les faisant expédier directement de Russie et non de Suède, bien emballés et en bon état.

La gelinotte rôtie est excellente ; mais on peut lui donner différents apprêts qui ne lui enlèvent rien de son mérite : en Russie, on la sert souvent coupée en deux, panée et grillée; on la sert aussi en filets comme entrée. Avec les chairs crues des gelinottes on peut préparer des quenelles ou des pains pouvant être servis dans les dîners les plus luxueux.

Le rôt que représente le dessin se compose de quatre gelinottes dressées, deux sur chaque bout du plat, avec les estomacs tournés vers les bouts. Le centre du plat est garni avec du cresson et deux avant-corps de gelinotte, fixés de chaque côté du plat avec leurs ailes; ils sont piqués sur un appui en pain frit, collé sur le plat. Si les gelinottes devaient être découpées, il faudrait en dresser deux sur chaque bout, en buisson, sur le plat même ou sur un fond-d'appui masqué en pâte, afin de donner plus de relief au rôt. Dans les deux cas, le jus doit être servi séparément.

## Dessin 234. — PINTADES ROTIES

La pintade appartient à la famille des Gallinacées; elle est originaire d'Afrique; elle existe dans toutes les contrées orientales, et vit à l'état privé dans toutes les basses-cours.

La pintade, par sa nature, se rapproche tout à la fois du dindon et du faisan; on la prendrait pour un métis. Son plumage est violet cendré, orné de petites taches rondes et blanches semblables à des perles. Son corps est trapu comme celui de la perdrix et de la caille, mais de la grosseur d'un faisan. Sa tête est remarquable : elle a quelque ressemblance avec celle du dindon; elle est nue,

calleuse, et porte sur le sommet une sorte de huppe charnue recourbée en avant; elle a, de chaque côté du bec, un barbillon plat, de couleur rouge vif.

La pintade, d'origine méridionale, s'acclimate difficilement dans les contrées du nord, soit faute de nourriture appropriée à son tempérament, soit à cause du froid qu'elle redoute. En Italie, où elle est en grande abondance, sa chair cuite est vraiment estimée pour ses qualités gastronomiques, tandis que celle élevée dans le nord de l'Europe n'a aucune valeur.

Quand la pintade est prise jeune, qu'elle est bien nourrie, et qu'elle vit sous un climat à sa convenance, sa chair est d'un goût très fin, se rapprochant beaucoup de celle du faisan, mais plus sèche, moins succulente et d'un arome moins distingué.

On fait rôtir les pintades à la broche, après les avoir piquées ou bardées, en les arrosant avec du beurre. En Italie, on les sert souvent truffées.

Le dessin représente quatre pintades piquées, dressées sur un plat long, sans aucune garniture; mais on peut les entourer, soit avec quelques bouquets de cresson, soit simplement avec des citrons coupés. Les pintades n'étant pas découpées, le jus doit être servi séparément.

## Dessin 235. — BÉCASSES ROTIES, AUX TRUFFES

La bécasse est répandue dans toutes les contrées de l'Europe, de l'orient à l'occident; c'est un oiseau voyageur allant deux fois par an du nord au sud ou du sud au nord, cherchant un climat propice à sa nature, pouvant tout à la fois lui offrir une température modérée, et lui fournir la nourriture qu'elle affectionne.

C'est en mars et avril, selon la température, que la bécasse gagne les contrées du nord de l'Europe pour se répandre, d'un côté, vers la Norwège et la Suède jusqu'en Islande et au Spitzberg; de l'autre, vers la Russie jusqu'aux côtes de la Laponie et de la mer Blanche. Elle quitte ces contrées lointaines à des époques irrégulières, mais jamais plus tard qu'en octobre; car alors son instinct lui annonce l'approche des frimas, et l'avertit que le froid, durcissant la surperficie de la terre, amènerait fatalement la disette.

La bécasse, en quittant ces climats favoris, ces forêts immenses où la nourriture est si abondante, traverse à nouveau notre continent, par étapes, s'arrêtant dans les bois où la nourriture lui est facile, et y séjournant jusqu'à ce que la température la force à déguerpir.

C'est ainsi que, dans les années où les hivers ne sont pas rigoureux, elle prolonge son passage à travers l'Europe centrale quelquefois jusqu'en décembre.

De même que la caille et les grives, cet oiseau quitte les terres d'Europe pour se répandre, d'un côté, sur le continent africain, en débouchant soit par les côtes d'Espagne, de France, d'Italie ou de Grèce, après avoir traversé la mer; de l'autre, en Arabie, en Perse, et jusqu'au fond de l'Asie, en gagnant la mer Noire.

J'ai entendu émettre l'opinion qu'on ne rencontre jamais de vieilles bécasses, par ce motif qu'il n'y a que les jeunes qui voyagent. Mais le fait est erroné; je sais par expérience qu'il y a des bécasses dures et vieilles. D'autre part, il est de toute certitude que les bécasses qui, au printemps, gagnent

les contrées du nord de l'Europe, vont y faire leur ponte ; par conséquent, à leur retour, celles-là ne peuvent plus être comprises parmi les sujets jeunes. Ce qu'on peut dire, c'est que les sujets jeunes sont certainement plus nombreux que les vieux : cela s'explique par la raison que, à l'aller comme au retour de leur migration, les sujets des nouvelles pontes dominent. Il en est absolument de même des cailles, des grives, des vanneaux, et, en somme, de tous les oiseaux migrateurs.

Les naturalistes distinguent trois espèces de bécasse : la grosse, la commune, la petite (*martinète*) ; d'autres soutiennent que la variété de leur forme, et les différentes nuances de leur plumage, semblent plutôt devoir être attribuées à l'influence de la nourriture qu'à celle des contrées qu'elles fréquentent. Cependant, pourquoi n'en serait-il pas de la bécasse comme de la bécassine, qui compte trois variétés distinctes ?

La bécasse vit dans les prés, dans les bois, mais elle fréquente moins les marais et le bord des étangs que la bécassine ; c'est cette particularité qui rend sa chair plus estimable, plus recherchée que celle des bécassines, car elle ne contracte pas de goût poissonneux.

En France, on rencontre rarement des bécasses dont la chair ait le goût prononcé de poisson, tandis qu'aucune des variétés des bécassines n'en est exempte.

En France, en Angleterre, en Espagne, en Italie, en Orient, en Hollande et en Belgique, en Allemagne et en Russie, partout enfin où ce gibier existe, partout il jouit de la plus grande estime, partout il est considéré comme pouvant aller de pair avec le faisan et les gibiers les plus recherchés. Cette admiration est d'autant plus naturelle, que sa chair cuite possède réellement un fumet des plus délicats, et que le gibier lui-même n'étant pas accessible en toute saison, est naturellement accueilli avec plus de faveur aux époques où il apparaît.

En la saison propice, un rôt de bécasses est donc réellement un mets de premier choix, pouvant être admis dans les dîners les plus luxueux.

Les bécasses, mieux que les bécassines, supportent une mortification prolongée ; cependant cette mortification doit rester dans des bornes raisonnables : dans un dîner servi à de nombreux convives, il faut autant que possible que les mets soient présentés dans des conditions à pouvoir plaire au plus grand nombre. A table, les goûts excentriques peuvent seulement trouver à se satisfaire dans les petits comités, dans les repas privés, mais non dans une société nombreuse et choisie.

Les bécasses doivent être rôties à la broche ; on peut les rôtir sans les vider de leurs intestins, et avec des tranches de pain au-dessous. Cette méthode peut convenir en particulier ; mais, pour les servir dans les grands dîners, il est préférable de les vider et de préparer d'excellentes petites croûtes avec un gratin obtenu de quelques foies de volaille, des intestins des bécasses, du lard râpé, des aromates et un peu de bonne glace.

Les bécasses rôties ne sont jamais piquées avec du lard, mais elles sont ordinairement bardées et cuites à bon feu, en les arrosant avec du beurre fondu.

Le rôt que le dessin représente est composé de 4 bécasses : deux sur chaque bout du plat, appuyées contre un fond-d'appui en pain frit, collé sur le centre du plat ; leur estomac est masqué avec le lard ayant servi à leur cuisson. Trois avant-corps de bécasses sont piqués sur le fond-d'appui, et entourés, à leur base, avec une chaine de petites truffes pelées, cuites avec du vin et un peu de glace. Une grosse truffe est placée entre les bécasses, sur chaque bout du plat.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 60

DESSIN 236. — GROUSES D'ÉCOSSE, ROTIES.
DESSIN 237. — VANNEAUX ROTIS.
DESSIN 238. — SARCELLES ROTIES.
DESSIN 239. — PERDRIX ROUGES ROTIES, AUX TRUFFES.

## DESSIN 236. — GROUSES D'ÉCOSSE, ROTIES

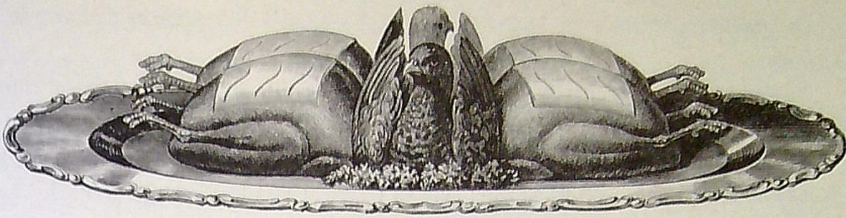
La grouse appartient à la famille des tétras; elle n'est connue qu'en Écosse et dans le nord de l'Angleterre; elle vit dans les vastes étendues de bruyères si communes dans ces contrées. On ne la rencontre nulle part sur notre continent, et il n'est pas à ma connaissance qu'elle existe dans aucune partie de l'Amérique. Ce gibier, mort, se conserve fort bien pendant plusieurs semaines, et peut être transporté sur les points les plus éloignés.

En Écosse, la chasse de la grouse n'est permise qu'à partir de la mi-août jusqu'à la fin de janvier. Passé cette époque, on n'en trouve plus sur aucun marché, par cette raison péremptoire que les Anglais ont le bon esprit de ne plus les manger.

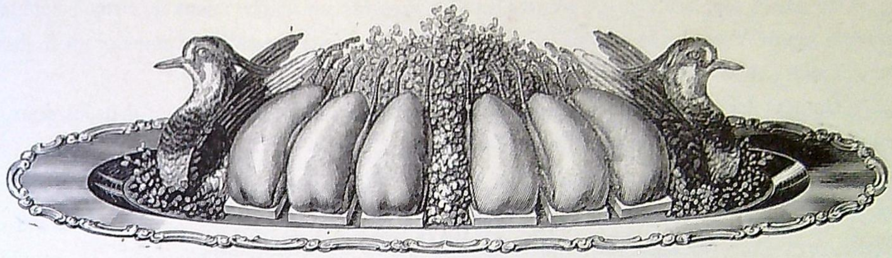
La grouse est plus petite que le tétras à queue-fourchue, mais plus grosse que la gelinotte et la perdrix rouge de nos pays; son plumage est fauve à l'extérieur, cendré à l'intérieur. Les plumes sont longues, touffues, laineuses à la base, panachées à l'extrémité, de façon à ne montrer au regard qu'un manteau brun finement zébré, tacheté de noir et de jaune qui, du dos, descend sur les côtés : les plumes de la gorge et du cou sont plus foncées. Sur la partie inférieure du ventre, elles sont noires, unies, mais blanches à l'extrémité, formant ainsi un joli tigrage sur cette partie du corps.

Les plumes du dedans des cuisses semblent être d'une autre nature que sur les autres parties du corps; elles ressemblent plutôt à de la laine fine et soyeuse qu'à des plumes. Les pattes sont entièrement velues jusqu'à la naissance des ongles, comme la poule de neige; mais la couche qui les recouvre ressemble à du crin. Les ongles sont noirs, creux, pointus, très développés.

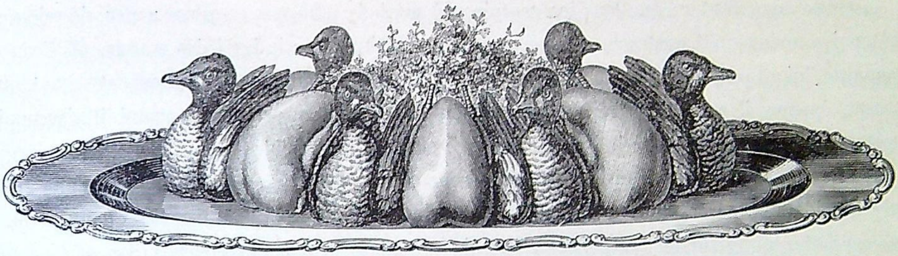
La tête de la grouse, bien que plus petite que celle du coq de bruyère, lui ressemble cependant beaucoup; son bec est crochu, son cou est renflé en dessous; des deux côtés de la tête, on distingue une ligne de plumes blanches formant une sorte de moustache à la tête de l'oiseau. Ses yeux sont grands, entourés de papilles rouges, se relevant en crête sur le haut. Les ailes sont de grosseur proportionnée au corps; elles sont charnues et vigoureuses; leurs plumes sont fortes. La queue de la grouse est courte, pointue; l'extrémité des plumes les plus longues est bordée d'un mince rayon blanc.



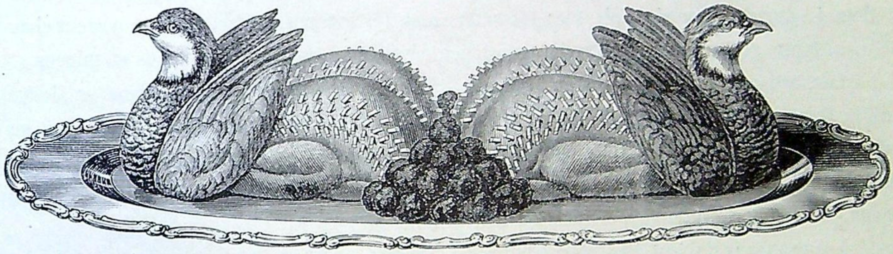
Dessin 236.



Dessin 237.



Dessin 238.



Dessin 239.

En Angleterre, la grouse est un des gibiers les plus estimés : il marche de pair avec le faisan et la bécasse.

On mange les grouses en salmis, en chaufroix, en pâté, mais le plus ordinairement rôties. On les fait rôtir à la broche, sans les piquer.

Mais ce gibier exige, avant d'être cuit, d'être mortifié à point : la chair cuite d'une grouse trop fraîche est sans arome; mortifiée à point, elle est tendre et agréable à manger, celle de l'estomac surtout, car celle des cuisses est ordinairement sèche et un peu amère.

En somme, la grouse, dont les Anglais font le plus grand cas, est certainement un gibier estimable et bien bon; mais, à mon avis, elle n'égale la gelinotte ni en finesse, ni en tendreté naturelle.

Le dessin représente quatre grouses bardées, dressées sur un plat : deux de chaque côté, avec les pattes tournées vers les bouts. Sur le centre, sont placés deux avant-corps emplumés : un de chaque côté; ils sont piqués chacun sur un appui en pain frit, collé sur le plat.

On peut dresser les grouses découpées, sans changer l'ordre du dressage; dans les deux cas, le jus doit être servi séparément dans une saucière.

## Dessin 237. — VANNEAUX ROTIS

Le vanneau est un gibier dont la renommée est proverbiale en France; sa réputation excède peut-être un peu son mérite; mais il n'est pas sans qualités gastronomiques, dans les contrées surtout où les marécages sont rares. Dans les contrées du nord de l'Europe, ce gibier a peu de valeur; le goût poissonneux qu'il contracte en cherchant sa nourriture sur le bord des marais, où l'eau est stagnante, lui est préjudiciable. En tout cas, la meilleure saison pour manger ce gibier, c'est l'automne. A cette époque, il est gras et reposé. Il est bien moins bon au printemps, quand il s'accouple : à cette époque, sa chair est sèche, peu succulente et d'un fumet faible.

Le vanneau est un joli oiseau de la grosseur d'un ramier; il a les ailes aiguës, d'une envergure considérable par rapport à son corps; les plumes sont fortes et bien disposées pour le vol. Sa tête est petite, noire sur le haut, ornée d'une aigrette mince, longue et recourbée. Son cou est orné d'un joli collier noir, tranchant agréablement sur le blanc soyeux des plumes de la gorge; les ailes sont blanches au revers, à moitié seulement; le reste est noir, ainsi que le dessus. La queue est de trois nuances : la base chamois, le centre blanc, l'extrémité noire; les plumes du dos sont verdâtres, à reflets. Le bec est allongé, droit, sec; les pattes sont très longues, grêles; elles ne portent chacune que trois doigts et un pouce sur l'arrière, fort peu développé; les doigts sont longs et minces.

Les vanneaux sont communs en France et en Angleterre; ils sont très abondants en Hollande, dans le Hanovre, aux environs de Berlin et en Silésie; mais, dans les contrées du Nord, on ne les rencontre qu'au printemps; à cette époque, on ne les chasse pas : on se contente de leur ravir les œufs du nid. Le vanneau, de même que tous les gibiers fréquentant les terrains humides ou marécageux, ne comporte qu'une mortification peu prolongée.

Les vanneaux doivent être rôtis à la broche, bardés avec du lard coupé peu épais. Leur chair étant de nature sèche, ils doivent être rôtis 12 à 14 minutes, à feu vif.

Le rôt que représente le dessin est dressé pour être servi dans un dîner à la française, car les vanneaux ne sont pas découpés; cependant, dressés dans ces conditions, les estomacs peuvent être coupés chacun en deux parties, et remis en place. Ils sont rangés autour d'un bouquet de cresson, sur des croûtes de pain, frites, collées sur le plat; car elles sont là en guise de fond-d'appui. Sur le centre, des deux côtés, est aussi disposé un bouquet de cresson. Deux avant-corps emplumés sont piqués chacun sur un support en pain frit, collé à chaque bout du plat; les ailes sont rangées sur les côtés. Les vanneaux peuvent être glacés au pinceau; mais le jus doit être servi séparément, dans une saucière.

## Dessin 238. — SARCELLES ROTIES

Les variétés de sarcelles qui fréquentent nos contrées sont peu nombreuses; elles se bornent, pour ainsi dire, à deux : celle d'hiver et celle d'été. La dernière est la plus jolie : son plumage est varié, entrecoupé de belles nuances; sur quelques parties du corps, il est d'un blanc soyeux, jaunâtre; sur d'autres, il est vert brun, noir et roux. La gorge de l'oiseau est tigrée; son dos est zébré. A la naissance des ailes, il porte une touffe de plumes longues, de trois nuances : grises, blanches et noires. La tête est rousse au-dessous, depuis le bec jusqu'à la moitié du cou; elle est ornée, sur le haut, d'une ligne de plumes également rousses, se rejoignant à la naissance du bec, avec la nuance du cou; cette ligne forme sur la tête de l'oiseau une espèce de huppe dont la base, à partir des yeux, jusqu'à l'arrière de la tête, est garnie de plumes d'un vert foncé, à reflets métalliques. Ces nuances entrecoupées donnent à la tête une belle physionomie. Le bec est noir, les yeux sont à demi cachés. Les plumes de la queue sont courtes, pointues; au revers, elles sont ornées, à leur base, d'une petite touffe coupée en pointe dont le centre est noir et les côtés jaunes. Les ailes ne sont pas très fortes, mais elles sont longues, aiguës; les plumes de la deuxième phalange sont tachées de vert, de noir et de blanc.

Les sarcelles appartiennent à la grande famille des canards sauvages; elles en ont les mœurs, l'instinct, la nature et la conformation extérieure, avec cette différence cependant qu'elles sont plus mignonnes de forme; elles n'en sont, en somme, qu'un diminutif. Comme ceux-ci, elles vivent, dans nos contrées, sur le bord des étangs, des lacs et des rivières; comme eux, elles émigrent, au printemps, du sud au nord; elles retournent aux approches de l'hiver.

La sarcelle est un très joli oiseau, mignon, agile, couvert d'un manteau luxueux, touffu, soyeux, nuancé; elle fait partie de ce groupe de gibier de rivière que les lois de l'Église romaine autorisent à manger les jours maigres, alors que la viande est exclue de nos repas.

La sarcelle est un oiseau de la grosseur d'un vanneau; mais sa poitrine est plus charnue, plus arrondie. Au point de vue gastronomique, elle est plus estimable et plus recherchée que le canard fréquentant nos contrées; les meilleures sont celles vivant sur le bord des rivières ou des grands lacs dont les eaux sont pures.

La chair cuite de ce gibier est délicate, juteuse, de bon goût; mais c'est en octobre surtout qu'elle est plus grasse et plus tendre.

Les sarcelles doivent être rôties à la broche sans être ni bardées, ni piquées, mais simplement arrosées avec du beurre ou de l'huile, pendant leur cuisson. Ce gibier n'exige pas une mortification prononcée; cependant, il ne doit pas être mangé trop frais; avant de le cuire, il convient d'en garnir l'intérieur avec un petit bouquet de persil ou d'aromates.

Un rôt de sarcelles, dressé dans les conditions représentées par le dessin, est d'un très joli effet, si les oiseaux ont un riche plumage varié en nuance; dans le cas contraire, mieux vaut renoncer à ce dressage. Un point essentiel consiste à donner aux avant-corps emplumés une pose agréable au regard, mais surtout de les fixer solidement sur un support en pain frit.

Les sarcelles sont au nombre de 6; elles sont dressées entières, autour d'un bouquet de cresson; elles sont appuyées chacune sur un support en pain frit, collé sur plat, afin de les maintenir fixes. Elles sont alternées, chacune avec un avant-corps emplumé, flanqué de ses deux ailes. Tel qu'il est reproduit, ce rôt est destiné à figurer sur table; s'il devait être présenté aux convives, l'ordre du dressage peut être maintenu, si on découpe les filets, pour les remettre en place sur la nte de l'estomac. Elles sont glacées au pinceau, mais le jus doit être servi séparément.

## Dessin 239. — PERDRIX ROUGES ROTIES, AUX TRUFFES

On donne indistinctement le nom de perdreau à tous les sujets de l'espèce, rouge ou gris; le mot *perdrix* est cependant leur véritable nom; ce n'est qu'aux sujets jeunes et non encore formés qu'on peut donner le nom de perdreau : on dit perdreau comme on dit poussin; mais en cuisine, ce nom de perdrix est peu usité, par ce motif que la perdrix est considérée comme n'étant plus un gibier jeune et tendre, mais plutôt comme la mère des perdreaux; c'est là une erreur sans doute, mais une erreur enracinée, difficile à combattre, et les cuisiniers ne se piquent pas d'observer les préceptes de l'histoire naturelle.

En fait, le vrai perdreau, le jeune et tendre perdreau, n'existe que pendant quelques mois : de septembre à décembre. Tout le monde connaît ce proverbe des chasseurs qui fixe en quelque sorte la limite de la tendreté parfaite des jeunes perdreaux :

A la Saint-Remy,
Les perdreaux sont perdrix.

En gastronomie et en cuisine, la perdrix, quelle qu'en soit l'espèce, est un gibier de plume des plus estimés, des plus précieux.

La perdrix n'est pas, à proprement dire, un gibier de bois, mais plutôt de plaines et de guérets. Les meilleures sont celles qui vivent dans les contrées méridionales, tempérées, où, à côté des collines abondantes en plantes aromatiques, elles glanent l'épi dans les sillons et le raisin dans les vignes : aussi les perdrix de Provence et d'Italie sont-elles supérieures à celles de tous les autres pays.

La perdrix est sédentaire; elle ne déserte ses cantons que lorsqu'elle est trop pourchassée et qu'elle ne peut trouver un abri sûr, ou qu'elle ne trouve plus une nourriture suffisante.

En France, il existe plusieurs variétés de perdrix; les plus connues sont : la *rouge*, la *grise* et la *bartavelle;* cette dernière est la plus rare.

La perdrix rouge habite surtout les parties méridionales de l'Europe; ce gibier n'existe ni en Hollande, ni en Allemagne, mais il est abondant en France, en Espagne, en Portugal, dans le Tyrol, en Italie et enfin dans tout l'Orient. On le rencontre peu en Angleterre, et on le rencontre que dans quelques comtés de l'Est, le *Norfolk* et le *Suffolk*. En ces pays, on lui donne le nom de perdrix française (*French-partridge*).

Après le faisan, la perdrix rouge est le plus joli des gibiers de plume, et, sans contredit, un des meilleurs.

Cet oiseau n'a pas le plumage touffu, laineux, de la grouse et de la gelinotte : originaire des pays chauds, la nature lui a donné un manteau plus léger qu'à ceux qui sont exposés aux froids rigoureux du nord de l'Europe ou de l'Écosse; il est peu fourni de plumes sur le dos, et le dessous des ailes se trouve dégarni à la naissance de l'aileron; ces ailes sont cependant vigoureuses et bien coupées pour le vol, mais les plumes sont rares.

Le plumage des perdrix rouges, sur les ailes, le dos et jusqu'à la queue, est de teinte olivâtre; sur la tête et l'arrière du cou, il est légèrement cuivré; le haut du cou est orné d'un collier noir dont les plumes descendent jusqu'à la hauteur de la gorge : ici le plumage est cendré, légèrement nuancé de roux. Du bas du corps à l'extrémité de la queue, les plumes sont d'un jaune chamois. Sur les flancs, l'oiseau porte une touffe de longues plumes du plus joli effet; elles sont cendrées, mais coupées à leur extrémité par des bandes en forme d'un arc-en-ciel jaune clair, noir vigoureux, roux fondant; ce mélange de nuances disposées en écailles sur les contours du corps est magnifique au regard.

La tête de la perdrix rouge est correcte, intelligente; le bec du mâle est très fort, crochu, de couleur rouge; les yeux sont entourés de papilles couleur de chair. Le dessus de la tête est roux cendré. A partir du genou, les pattes sont rouges, fortes, vigoureuses; les doigts sont minces et longs, les ongles crochus, peu développés. Son corps est plus volumineux que celui de la gelinotte : il tient le milieu entre la grouse et la perdrix grise.

La chair cuite de la perdrix rouge est blanche, délicate, d'un arome léger, mais exquis, surtout celle des sujets provenant des provinces méridionales de la France. Les perdrix d'Espagne sont magnifiques, plus grosses que dans nos contrées et en plus grande abondance aussi; mais le goût de leur chair laisse à désirer; elle est sans comparaison avec celle des perdrix du Midi, nourries dans les contrées montagneuses où elles trouvent une nourriture variée : les fruits, les plantes aromatiques.

La perdrix grise est plus petite que la perdrix rouge; son plumage est tout différent. Les parties supérieures sont d'un beau cendré, rayé par des lignes incorrectes, brunes et fauves. Le haut de la gorge est d'un roux clair; les plumes de la poitrine, celles du ventre et des flancs sont d'un gris cendré, couvertes de taches marron clair. Sous le ventre, la perdrix grise porte une large plaque noisette en forme de fer-à-cheval; les plumes de la queue sont de nuance marron, recouvertes de plumes de couleurs plus vives que celles du dos.

Les ailes sont courtes, d'un brun cendré, tachetées de plaques fauves. La tête est petite, l'œil est dénué de plumes et de papilles. Le bec est court, plus large que crochu; il n'est pas rouge, il est gris. Les pattes sont jaunes chez les jeunes sujets, grises chez les vieux.

La perdrix grise existe, en France, dans les provinces du Nord; elle est bien plus rare dans celles du Midi; en Provence et en Espagne elle est inconnue. D'ailleurs, son plumage, plus

fourré, plus chaud que celui de la perdrix rouge, démontre que, par sa nature, cet oiseau appartient plus aux contrées occidentales qu'à celles de l'Orient. La perdrix grise semble fuir les climats extrêmes, car elle est commune en Belgique, en Hollande, en Angleterre, en Allemagne et en Pologne; mais elle l'est moins en Russie, et tout à fait inconnue dans l'extrême Nord.

L'Allemagne est bien le pays où les perdrix grises sont le plus abondantes; les vastes plaines nues, les plateaux boisés de ces contrées paraissent leur convenir autant que le climat; car la rigueur du froid n'y est pas extrême en hiver, et la chaleur est tempérée en été. Mais c'est en Bohême surtout où elles sont plus abondantes et meilleures. Ce pays, giboyeux par excellence, déjà si remarquable par sa richesse, semble être le véritable foyer de l'espèce, tant les perdrix grises y sont nombreuses et répandues; en automne, les champs et les bois, les vallées et les coteaux en regorgent.

Si c'est en Bohême que les perdrix grises sont le plus nombreuses, c'est là aussi qu'elles sont le plus estimables par leurs qualités gastronomiques; dans aucune contrée de l'Allemagne leur chair n'est plus délicate, plus aromatisée.

La bartavelle est une variété de la perdrix rouge; elle est cependant plus grosse. Le plumage des mâles est à peu près le même, mais en général les nuances sont moins vives. Le front et l'espace entre l'œil et le bec sont noirs; le bec, le tour des yeux et les pattes sont rouges. Elle porte sur le haut de la gorge un collier noir, étroit, mince. Les longues plumes des flancs sont rayées à leur extrémité par deux bandes noires, séparées par une bande blanchâtre; elles sont bordées d'une frange assez large de teinte marron.

Cette perdrix fréquente surtout les pays montagneux : on la rencontre dans le Tyrol, le Jura et la Suisse, sur toute la chaine des Alpes et des Pyrénées, en Grèce et en Turquie. Elle ne descend dans la plaine qu'en été pour faire sa ponte; elle recherche alors le voisinage des contrées cultivées où sa nichée pourra trouver une nourriture abondante et facile. En automne, elle remonte les hauteurs d'où elle ne s'éloigne plus jusqu'à la saison prochaine.

La chair de la bartavelle est blanche, légèrement rosée; cuite, elle est très délicate et d'un fumet plus relevé que celui de la perdrix rouge et de la grise.

Les bartavelles, les perdrix rouges et grises doivent être rôties à la broche, piquées ou bardées : c'est la cuisson préférable; elles doivent cuire à feu vif. Les jeunes perdrix tendres, en pleine saison, c'est-à-dire de septembre à octobre, peuvent cuire en 12 à 14 minutes.

Le dessin représente quatre perdrix rouges piquées sur l'estomac, avec du lard, dressées avec les pattes tournées vers les bouts du plat; sur chaque bout est fixé un avant-corps emplumé, piqué sur un appui en pain frit, collé sur le plat. Les ailes, posées droites de chaque côté, sont aussi piquées sur le pain. Un bouquet de truffes rondes est dressé de chaque côté du centre.

Ce rôt est dressé pour figurer sur table, puisque les perdrix ne sont pas découpées. Si l'on voulait les servir découpées, il faudrait les dresser en buisson sur un fond-d'appui masqué en pâte, soit pour en relever l'aspect, soit pour rendre les morceaux plus accessibles aux convives; soit, enfin, pour que le gibier cuit ne touche pas aux plumes. Un rôt dressé dans ces conditions est d'un joli effet, si les ailes et les avant-corps des perdreaux sont disposés avec goût et entourés de belle gelée. Mais dans les soupers froids, les perdreaux doivent être découpés en trois parties et dressés en buisson.

# ENTRÉES FROIDES

En France, dans les dîners, les entrées froides sont invariablement servies immédiatement après les chaudes; en Angleterre on les sert après les rôts; en Russie, au contraire, elles sont généralement servies après le poisson; cependant, la méthode française me paraît plus acceptable, plus régulière, en ce que dans un dîner renfermant un service complet, c'est-à-dire où il est servi en première série : poissons, relevés et entrées chaudes, les entrées froides, en coupant le service en deux, font une agréable diversion avec les mets chauds qui les ont précédés et ceux qui les suivront : les rôts, les légumes, et enfin les entremets chauds; les entremets froids complètent et terminent la deuxième série : le service se trouve donc harmonisé, et pour ainsi dire symétrique.

Mais en somme, chaque nation a une méthode de service qu'il serait superflu de chercher à corriger ou à contester, car elle est en quelque sorte enracinée dans les mœurs. Au temps seul appartient la puissance d'en modifier les conditions.

L'auxiliaire le plus important des entrées froides est certainement la gelée d'aspic : elle en est tout à la fois et l'ornement et la garniture; elle augmente leur élégance, et contribue à leurs qualités, car la gelée est toujours infiniment appréciée des gourmets; j'entends cette gelée savamment préparée, limpide et transparente, succulente et délicate; c'est bien avec toutes ces qualités réunies que les gelées doivent être servies : troubles, mal clarifiées, sans goût, faibles ou trop collées, elles sont toujours défectueuses, peu estimables, peu estimées.

En principe, les entrées froides destinées à un dîner d'apparat doivent posséder deux qualités essentielles, indispensables : l'élégance et la bonté! Elles doivent être correctement dressées, mais dressées avec recherche, sans confusion, sans abandon. Les entrées mal dressées décèlent l'incurie du praticien. Elles doivent être préparées avec tous les soins voulus et avec les produits les plus estimés : car, par ce motif même qu'elles sont froides, toute leur valeur

se concentre dans les qualités exquises des éléments qui les composent. Elles doivent enfin être garnies avec goût, et les garnitures, choisies parmi les plus recherchées, car non seulement elles en relèvent le mérite, mais elles contribuent encore à leur élégance.

Les entrées froides sont, en somme, des mets se prêtant admirablement au luxe de l'ornementation; tous les détails s'y adaptent : les petits socles, les fonds-d'appui, les petits sujets, les bordures, et enfin les hâtelets.

Mais une entrée froide peut fort bien être servie simplement, sans perdre pour cela de sa valeur, sans cesser d'être distinguée; celles reproduites dans les trois planches de ce chapitre en sont une preuve persuasive, car elles brillent, pour la plupart, précisément par leur simplicité, sans préjudice aucun pour leur élégance.

L'importance des entrées froides est tellement bien reconnue, que les gourmets considèrent comme incomplet un dîner où elles ne figurent pas. Par ce motif, on peut comprendre combien il importe à un cuisinier soucieux de sa réputation d'apporter à ces mets l'attention la plus sérieuse, car ils ne sont vraiment supérieurs qu'en raison même des soins intelligents qui président à leur apprêt : ici, pas de médiocrité, pas de demi-moyens; tout doit être parfait, accompli, irréprochable; à ces conditions seules le succès est assuré.

---

## SOMMAIRE DE LA PLANCHE 61

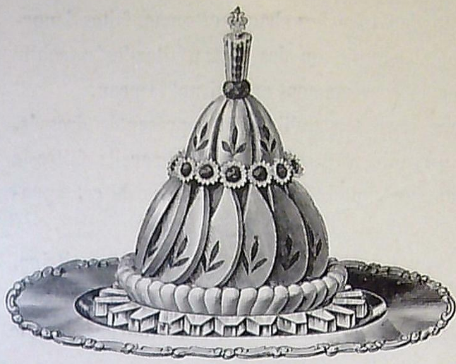
DESSIN 240. — CHAUFROIX DE POULETS.
DESSIN 241. — CHAUFROIX DE FAISAN.
DESSIN 242. — SUPRÊME DE FOIE-GRAS.
DESSIN 243. — FOIE-GRAS ET MAUVIETTES.
DESSIN 244. — TIMBALE DE FOIE-GRAS, AUX TRUFFES
DESSIN 245. — GALANTINE DE FAISAN.
DESSIN 246. — ASPIC DE FILETS DE SOLE.
DESSIN 247. — ASPIC DE FOIE GRAS

### DESSIN 240. — CHAUFROIX DE POULETS

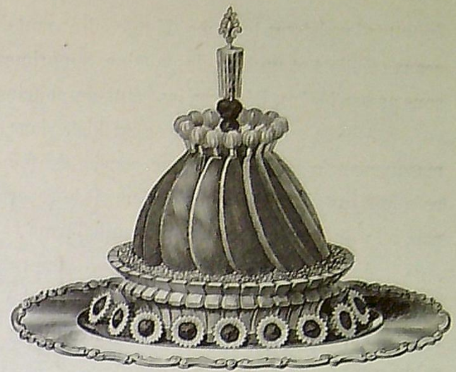
Taillez un fond en riz ou en graisse dans le genre que le dessin représente, collez-le sur plat.

Préparez un support en bois mince ou en carton, légèrement conique, ayant à sa base 12 centimètres de large, 10 en haut. Collez sur son centre un autre petit support forme de pyramide; fixez-les sur le fond en riz.

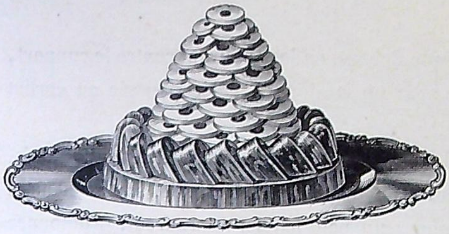
Enveloppez de lard 5 à 6 estomacs de poulet; faites-les poêler, en les tenant *vert-cuits*,



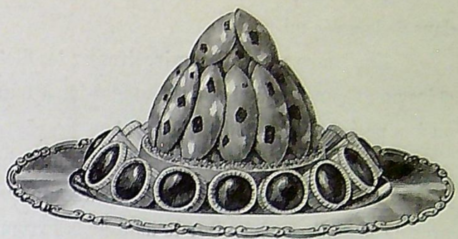
Dessin 240.



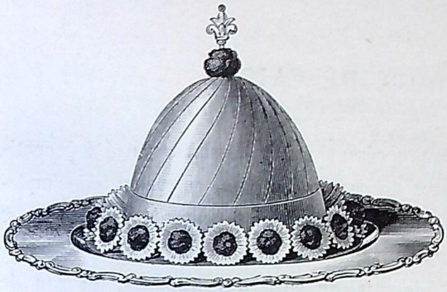
Dessin 241.



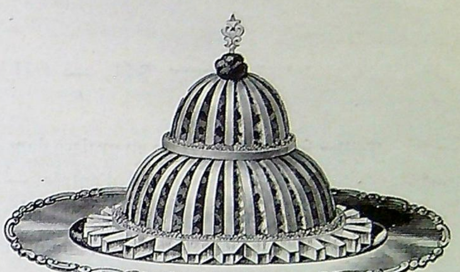
Dessin 242.



Dessin 243.



Dessin 244.



Dessin 245.



Dessin 246.



Dessin 247.

égouttez-les, laissez-les à moitié refroidir avant de les déballer. Détachez chaque estomac, faites 3 morceaux : 2 filets et un haut-de-poitrine. Supprimez la peau et le moignon des filets; faites-les refroidir sous presse légère. Désossez les hauts-de-poitrine; parez-les correctement en retirant la peau.

Afin de pouvoir employer les filets dans le même sens, tels qu'ils sont représentés dressés, masquez-en la moitié avec une couche de foie-gras cuit, pilé et passé. Lissez l'appareil; faites-le refroidir sur glace. Masquez également le revers des hauts-de-poitrine avec une couche de cet appareil, afin de leur donner une plus jolie forme.

Quand l'appareil de foie-gras est bien raffermi, prenez un à un les filets et hauts-de-poitrine, trempez-les dans une bonne sauce chaufroix à l'estragon, liée à point sur glace, et rangez-les à mesure sur une plaque pour faire refroidir la sauce : les filets doivent être tous tournés dans le même sens.

Parez-les ensuite, et ornez-les tous avec des feuilles d'estragon, blanchies, trempées à mesure dans de la gelée mi-prise.

Une heure avant de servir, dressez les filets presque debout, en les appuyant contre le support, et les posant un peu à cheval; soutenez-les à leur base avec un cordon de gelée poussée au cornet ou à la poche.

Sur le haut de ce support, dressez une chaîne de toutes petites caisses garnies de truffe; puis, dressez sur le haut 4 à 5 estomacs, en les appuyant contre la petite pyramide, et en les soutenant aussi avec de la gelée hachée. Sur le haut de la pyramide, piquez un petit hâtelet transparent. Croûtonnez la base du fond taillé, et tenez l'entrée au frais en attendant de la servir.

## Dessin 241. — CHAUFROIX DE FAISAN

Taillez un fond en riz ou en graisse dans le genre représenté par le dessin, ayant 4 à 5 centimètres de haut; collez-le sur plat d'entrée. — Préparez un support en pain, en carton, ou simplement en fer-blanc, masqué de pâte, ayant la forme d'une pyramide[1], sur 6 centimètres à sa base et 4 centimètres sur le haut; masquez-le de papier blanc, puis glacez-le au pinceau.

Avec de bons foies de poularde et parures de foie-gras, du lard, des aromates, un peu de madère, sel et épices, préparez un gratin. Laissez-le refroidir; pilez-le, passez-le. Mettez-le dans une casserole, et mêlez-lui le cinquième de son volume de sauce madère, très serrée, réduite avec de la glace, afin de lui donner une forte consistance. Travaillez l'appareil 2 minutes sur feu doux pour bien le lisser; retirez-le, et, quand il n'est plus que tiède, incorporez-lui, peu à peu, le quart de son volume de beurre fin. Mêlez-lui ensuite moitié de son volume de foie-gras, cuit, coupé en gros dés, assaisonné. Étalez aussitôt l'appareil sur plaque, en bande carrée, de l'épaisseur d'un centimètre. Laissez-le refroidir 2 à 3 heures sur glace.

Distribuez-le ensuite, en parties ayant la forme d'une côtelette, en le coupant à l'aide d'un coupe-pâte trempé à l'eau chaude, ou à l'aide d'un patron en carton. Détachez-les de la plaque et

1. A défaut de moule on peut simplement employer un montant droit, en lui donnant la forme pyramidale, à l'aide d'une couche de gelée, hachée avec un peu d'eau tiède pour la rendre collante.

trempez-les une à une dans une sauce chaufroix brune, liée au moment sur glace. Rangez-les à mesure sur plaque pour faire refroidir la sauce. Parez-les alors à nouveau; piquez à chacune une petite papillote, et dressez-les presque debout, sur le fond taillé, en les appuyant contre le support central. Entourez-les, à leur base, avec un cordon de gelée hachée. Sur le haut du support, piquez un hâtelet transparent garni de 2 truffes; entourez le fond taillé avec une chaîne de petites caisses de truffes. — Tenez le plat en lieu frais jusqu'au moment de servir.

## Dessin 242. — SUPRÊME DE FOIE-GRAS

Avec de la belle gelée, emplissez un moule à bordure; faites-la prendre sur glace. — Préparez un tampon en bois, masqué de papier blanc, pouvant juste fermer le cylindre de la bordure; mais d'un centimètre plus bas que celle-ci.

Quand la gelée est prise, démoulez la bordure sur plat d'entrée, et placez le tampon dans le cylindre.

Prenez 2 foie-gras cuits; coupez-les en tranches d'un tiers de centimètre d'épaisseur. Sur ces tranches, coupez des ronds avec un coupe-pâte de 4 à 5 centimètres : il en faut une trentaine.

Pilez 300 grammes de parures de truffes cuites; ajoutez une égale quantité de parures de foie-gras; passez l'appareil au tamis; mettez-le dans une casserole, travaillez-le 2 minutes pour le lisser, et mêlez-lui moitié de son volume de bonne sauce chaufroix succulente, à peine tiède, puis 150 grammes de beurre fin, divisé en petites parties. Versez l'appareil sur un plafond; lissez-le, en lui donnant la même épaisseur qu'aux tranches de foie-gras; faites-le raffermir une heure sur glace.

Distribuez-le ensuite, en ronds de même diamètre que le foie-gras; masquez ces ronds au pinceau, avec un peu de sauce chaufroix, et posez à mesure sur chacun d'eux un rond de foie-gras : tenez-les un quart d'heure sur glace. Prenez-les alors un à un, et trempez-les entièrement dans une sauce chaufroix blonde, liée à point sur glace. Rangez-les à mesure sur plaque pour faire refroidir la sauce.

Parez-les, et ornez-les chacun avec un rond de truffe coupé à l'emporte-pièce, en les trempant dans de la gelée mi-prise pour les coller.

Dressez ces suprêmes, en pyramide, sur le tampon de la bordure, en ayant soin de les humecter légèrement avec de la gelée mi-prise, afin de les maintenir.

## Dessin 243. — FOIE-GRAS ET MAUVIETTES

Tenez sur glace, pendant 4 à 5 heures, une boîte ou une terrine de pâté de foie-gras de Strasbourg, afin de bien faire raffermir l'appareil intérieur : un pâté qui n'est pas bien froid se coupe mal et n'est pas agréable à manger.

Préparez un fond-d'appui en bois, de forme circulaire; humectez-en les surfaces avec de la

dorure, et masquez-les avec de la pâte à nouille abaissée mince; décorez-les. Dorez la pâte à plusieurs reprises, et faites-la sécher à l'air. Collez ensuite ce fond sur plat d'entrée.

Prenez une douzaine de petites caisses en porcelaine ou en papier ayant seulement 3 centimètres de diamètre. Masquez-les au fond avec une couche de gelée hachée, et sur celle-ci, placez une galantine de mauviette, cuite, finie dans les mêmes conditions que celles de grive ou de bécassine (pages 244 et 245), nappées en chaufroix; tenez-les au frais.

Prenez 2 cuillers en acier[1], un peu plus larges et moins creuses que les cuillers à bouche; mettez-les dans une casserole d'eau bouillante. Ouvrez la boîte ou la terrine, retirez-en toute la graisse du haut, et coupez l'appareil intérieur en parties de forme ovoïde, pas trop minces, aussi égales que possible. Rangez-les à mesure sur une plaque bien froide. Puis, parez-les légèrement, sans trop les toucher.

Avec les débris du pâté, formez un tampon en pyramide; collez-le sur le centre du support préparé, et dressez dessus le foie-gras, en buisson régulier et élevé; entourez-en la base avec un cordon de gelée, et dressez les petites caisses de mauviette autour du fond-d'appui; tenez le plat dans l'armoire à glace ou tout au moins dans un lieu frais, jusqu'au dernier moment.

## Dessin 244. — TIMBALE DE FOIE-GRAS, AUX TRUFFES

Préparez un hachis avec 300 grammes de porc frais et 300 grammes de chair crue de volaille, 500 grammes de lard frais, parures crues de foie-gras; mêlez ces viandes dans le mortier; pilez-les, assaisonnez de haut goût; passez-les au tamis; ajoutez quelques cuillerées de truffes crues, hachées.

Prenez 2 bons foies-gras crus, frais, bien fermes. Coupez-les en gros carrés; mettez-les dans une terrine, avec 250 grammes de truffes crues, pelées, coupées : assaisonnez avec sel, épices.

Préparez une pâte à dresser dans les proportions de 500 grammes de farine, 300 grammes moitié beurre, moitié saindoux, 3 jaunes d'œuf, 2 décilitres d'eau, sel. Laissez reposer la pâte une heure.

Beurrez un moule à dôme de forme plus large que haute; foncez-le avec la pâte préparée. Masquez la pâte avec une couche de hachis, et garnissez-en le vide par couches, avec les carrés de foie et de truffe, alternés avec une couche de hachis : emplissez bien le moule. Couvrez la timbale avec la pâte, et faites une petite ouverture sur le centre. Dorez ensuite; cuisez une heure et demie, à four modéré, bien atteint.

Une demi-heure après que la timbale est sortie du four, infiltrez-lui à l'intérieur, par l'ouverture, 2 décilitres et demi de bonne sauce madère, réduite, légère. Cinq à six heures après, finissez d'emplir la timbale avec de la gelée grasse clarifiée au vin, sans acide. Bouchez le trou avec du beurre, et tenez en lieu frais, mais pas sur glace : ces timbales ne doivent pas être servies avant 2 à 3 jours.

Un quart d'heure avant de servir, démoulez la timbale, coupez-la droit en dessus, du côté du couvercle; puis, coupez-la transversalement à 3 centimètres de l'ouverture. Enlevez le morceau coupé

1. J'ai donné le modèle de ces cuillers à deux maisons à Paris, qui tiennent tous les outils de cuisiniers; maison *Aubry* et maison *Glaize*.

et découpez-le en tranches inclinées, pas trop épaisses. Remettez-les en forme, et placez-les sur le fond d'où elles ont été enlevées. Dressez alors la timbale sur une couche de gelée prise sur plat. Piquez sur le haut un hâtelet garni d'une truffe, et entourez-en la base avec de petites caisses de truffe.

## Dessin 245. — GALANTINE DE FAISAN

Préparez un fond-d'appui en bois, surmonté d'un support en pâte ou en carton masqué de pâte, formant gradin, de 4 à 5 centimètres plus étroit que le fond-d'appui. Sur ce large support, fixez-en un tout étroit; masquez le fond-d'appui avec du papier blanc, et glacez au pinceau le gradin dans son entier.

Désossez un faisan frais; étalez-le sur un linge; diminuez l'épaisseur des filets, et reportez ces chairs aux endroits dégarnis : assaisonnez avec sel et épices.

Préparez un kilogramme de hachis fin, composé de 250 grammes de chair crue de perdreau ou de faisan, 250 grammes de porc frais, et 500 grammes de lard cru. Assaisonnez de haut goût, ajoutez ensuite 150 grammes de lard cuit et 150 grammes de langue écarlate, l'un et l'autre coupés en petits dés, 150 grammes de truffes et 150 grammes de foie-gras crus, également coupés en dés, assaisonnés.

Garnissez le faisan avec cet appareil; rapprochez la peau, et enveloppez la galantine dans une serviette, en long; nouez-la aux deux bouts et sur le centre; cuisez-la 2 heures dans du bouillon blanc. Égouttez-la, déballez-la pour la remballer dans le même linge rafraîchi, en la serrant fortement; faites-la refroidir ronde.

Déballez-la ensuite; parez-la à vif, en dessous; divisez-la en deux parties sur la longueur, et divisez celles-ci en tranches transversales, pas trop minces; parez-les de façon à les faire tenir debout. Glacez-les sur leur épaisseur, et dressez-les sur les gradins, dans le genre représenté par le dessin. Piquez sur le haut un hâtelet garni d'une truffe; croûtonnez la base du fond-d'appui.

## Dessin 246. — ASPIC DE FILETS DE SOLE

Préparez 2 litres d'aspic clair, succulent, collé sans excès, mais pouvant être moulé sans danger (voyez *Cuisine classique*).

Préparez un fond-d'appui en bois, portant sur son centre un support mobile, dans le genre de ceux représentés au chapitre des entremets froids; l'un et l'autre masqués de papier blanc. Collez ce fond sur plat d'entrée. — Préparez une garniture composée d'huîtres blanchies et parées, de grosses têtes de champignon, coupées en deux, les unes et les autres nappées avec une sauce chaufroix blonde. Rangez-les à mesure sur un plafond, et tenez-les sur glace. — Préparez un petit vase en stéarine ou en graisse. — Incrustez sur glace un moule uni, à cylindre.

Prenez 10 filets de sole, sans peau; battez-les, salez-les, faites-les cuire dans un sautoir avec beurre et vin blanc. Égouttez-les, faites-les refroidir sous presse. Parez-les ensuite en forme de carré

long, et décorez-les, sur l'une des surfaces, avec des détails en cornichons et des feuilles d'estragon blanchies, les uns et les autres trempés dans de la gelée mi-prise. Imbibez alors cette surface au pinceau avec de la même gelée, et appliquez-les à mesure, de ce côté, contre les parois du moule, debout, l'un à côté de l'autre. Chemisez-les ensuite à la gelée, afin de les consolider. Décorez aussi le fond du moule avec des détails en cornichon.

Emplissez alors le vide du moule, par couches, avec les huîtres et les champignons nappés à la sauce, en couvrant à mesure chaque couche avec de la gelée froide et liquide; tenez l'entrée une heure sur glace.

Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, et démoulez l'aspic sur le fond-d'appui; entourez-le avec un cordon de gelée hachée, poussée au cornet ou à la poche. Glissez le support dans le cylindre; sur celui-ci, collez le petit vase, et garnissez-le avec des queues de crevettes ou avec de petites boules de truffes. Autour du fond-d'appui, poussez à la poche un épais cordon de gelée hachée, et sur la gelée, rangez symétriquement une chaîne de grosses crevettes rouges. Envoyez en même temps que l'entrée une saucière de mayonnaise.

## Dessin 247. — ASPIC DE FOIE-GRAS

Préparez un fond-d'appui dans les mêmes conditions que le précédent avec support mobile orné d'un petit vase coulé; collez-le sur plat d'entrée. — Préparez une garniture de truffes rondes, pelées, d'égale grosseur; glacez-les au pinceau; puis, nappez-les légèrement avec un peu de gelée mi-prise.

Préparez 2 litres de bonne gelée au vin, sans acide. — Faites bien refroidir une grosse terrine de foie-gras de Strasbourg; démoulez l'appareil, c'est-à-dire le pâté de la terrine, sur un plafond; parez-le de sa graisse sur le haut, sur le bas et sur les côtés. Divisez-le ensuite en tranches d'un tiers de centimètre d'épaisseur, sans les briser, à l'aide d'un couteau chauffé à l'eau.

Divisez les tranches en parties de 2 centimètres de large sur 6 de long; glacez-les au pinceau, et tenez-les au froid.

Incrustez sur glace un moule à cylindre, uni, pas trop haut; décorez-en le fond avec quelques détails de truffe; — nappez les morceaux de foie-gras, au pinceau, avec de la gelée mi-prise, et appliquez-les à mesure contre les parois du moule, l'un à côté de l'autre; nappez-les ensuite avec une couche de gelée. Quand celle-ci est bien raffermie, garnissez le vide du moule avec des truffes en lames, des crêtes et rognons, par couches; couvrez chaque couche avec de la gelée; faites-la prendre, et continuez jusqu'à ce que le moule soit plein; laissez raffermir 2 heures sur glace.

Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, et renversez l'aspic sur le fond-d'appui. Glissez le support dans le cylindre, et garnissez le petit vase avec de la gelée hachée. Entourez la base du fond-d'appui avec la garniture de truffes.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 62

DESSIN 248. — SALADE D'ÉCREVISSES ET LANGOUSTES, A LA MODERNE.
DESSIN 249. — BUISSON DE CREVETTES ET HOMARDS A LA GENTILHOMME.
DESSIN 250. — HOMARDS A LA GLOWCESTER.
DESSIN 251. — FILETS DE SOLE A LA PRINCESSE.
DESSIN 253. — TIMBALE D'ÉCREVISSES A LA MODERNE.
DESSIN 252. — ASPIC A LA CAMBACÉRÈS.
DESSIN 254. — BUISSON DE HOMARDS A LA MARÉCHALE.
DESSIN 255. — BUISSON DE HOMARDS A LA CHATEAUBRIAND.

## DESSIN 248. — SALADE D'ÉCREVISSES ET LANGOUSTES, A LA MODERNE

La salade d'écrevisses est un mets qu'on sert rarement en France dans les dîners; c'est un tort, selon moi, car l'entrée est certainement distinguée, d'un aspect agréable : pour les convives, facile à s'en servir. En somme, les queues d'écrevisse, pour être moins délicates que celles de crevette, n'en sont pas moins excellentes dans la saison; combien d'entrées froides ne sert-on pas, et qui possèdent moins de mérite et de qualité que celle-là?

Cuisez à l'eau salée 2 langoustes fraîches; laissez-les refroidir; détachez la queue des coffres, retirez-en les coquilles; découpez-les en tranches d'égale largeur, et tenez-les à couvert.

Cuisez au court-bouillon simple 120 à 130 moyennes écrevisses. Quand elles sont froides, détachez la queue du coffre, supprimez les coquilles; parez les chairs, tenez-les de côté.

Préparez un fond-d'appui en bois, de 3 centimètres de haut; masquez-le de papier, puis bordez-en la lisière avec de petites perles en beurre, poussées au cornet ; collez-le sur plat.

Préparez un salpicon avec les parures des écrevisses et des langoustes, des anchois, du thon mariné, des champignons et des cornichons confits, des câpres. Assaisonnez, arrosez avec de l'huile, et faites mariner une heure. Égouttez-en ensuite le liquide, et liez avec de la mayonnaise collée. Tenez cette salade une demi-heure sur glace, en la remuant souvent. Puis, emplissez-en un moule à entonnoir [1] en fer-blanc, incrusté sur glace; couvrez-le d'un rond de papier, et tenez-le ainsi une heure.

Une demi-heure avant de servir, trempez le moule à entonnoir à l'eau chaude, et renversez la salade sur le fond-d'appui. Masquez-la alors avec une mince couche de mayonnaise collée, et commencez à monter les queues d'écrevisse, debout, par rang, tout autour de la pyramide. Au deuxième rang, nappez-les au pinceau avec de la gelée mi-prise, afin de les soutenir; puis montez les autres rangs, en les nappant aussi avec de la gelée mi-prise.

1. J'ai donné un modèle de ce moule dans la *Cuisine de tous les pays*.

Autour de la pyramide, sur le fond-d'appui, dressez les tranches de langouste, en couronne ; nappez-les au pinceau avec un peu de gelée mi-prise, mêlée avec de l'estragon haché. Croûtonnez la base du fond-d'appui, et tenez l'entrée sur glace jusqu'au dernier moment. Avant de l'envoyer, piquez sur le haut un hâtelet garni de crevettes, et envoyez en même temps une saucière de sauce mayonnaise non collée.

## Dessin 249. — BUISSON DE CREVETTES ET HOMARDS, A LA GENTILHOMME

Préparez un fond-d'appui, en bois, de 3 centimètres de haut, portant sur son centre un support fixe, ayant 12 centimètres de haut; masquez-les de papier, et collez le fond-d'appui sur plat d'entrée.

Maniez du beurre dans un linge et masquez-en le support central, en formant 3 gradins légèrement évasés. Tenez le plat une heure dans l'armoire à glace pour raffermir le beurre.

Choisissez 60 belles crevettes, cuites, du *bouquet*, fraîches et grosses, tenez-les sur glace jusqu'au dernier moment.

Faites bouillir de l'eau avec sel, un peu de vinaigre et quelques racines; ajoutez 2 gros homards vivants, dont les queues sont attachées; couvrez la casserole, et donnez 8 à 10 minutes d'ébullition. Retirez-la alors sur le côté du feu, et faites pocher les homards 20 minutes sans ébullition. Retirez-les hors du feu, et, 10 minutes après, égouttez-les; faites-les refroidir avec la queue tendue.

Quand ils sont froids, détachez la queue des coffres; retirez-en les coquilles, et coupez les chairs en tranches de même épaisseur et largeur : Prenez les plus jolies, étalez-les sur un plafond, nappez-les au pinceau avec de la gelée mi-prise, mêlée avec des feuilles d'estragon hachées. Tenez-les au frais. — Ouvrez les pattes, et retirez-en les chairs bien entières.

Entourez le montant du support avec du beurre frais, en formant 3 couronnes à distance de 2 à 3 centimètres. Faites bien refroidir ce beurre sur glace.

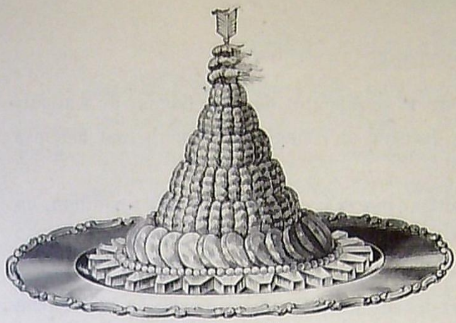
Un quart d'heure avant de servir, sortez le plat, et piquez solidement, par la tête, sur chaque gradin en beurre, une couronne de grosses crevettes; entre chaque couronne, distribuez quelques feuilles fraîches de persil. Sur le haut du buisson, piquez debout 3 queues de homards; nappez-les, ainsi que les crevettes avec une mince couche de gelée mi-prise.

Entourez la base du buisson avec une couronne de tranches de homard, nappées. Croûtonnez le tour du fond-d'appui, et envoyez, en même temps que l'entrée, une saucière de mayonnaise non collée mêlée avec le surplus des tranches de homard, coupées en dés.

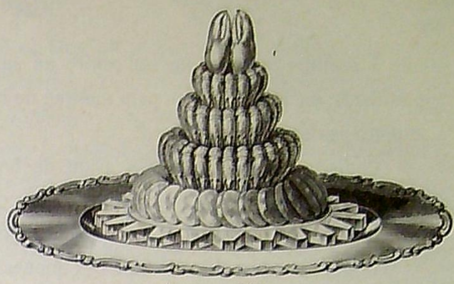
## Dessin 250. — HOMARDS A LA GLOWCESTER

Les entrées froides de homard, bien dressées, sont d'un joli effet, et toujours bien accueillies dans tous les dîners; elles sont d'une grande ressource dans la cuisine, en été surtout, alors que le gibier fait défaut.

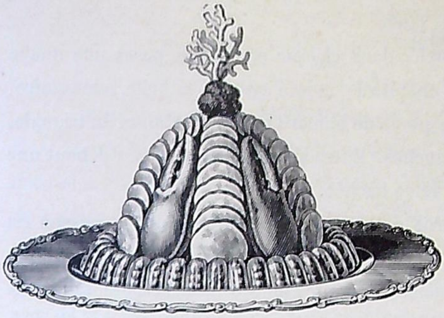
Préparez un fond-d'appui composé d'une mince abaisse en bois, du diamètre du cylindre d'un



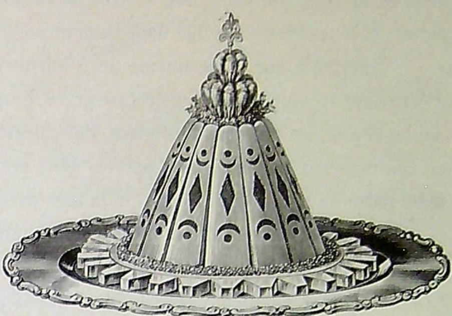
Dessin 248.



Dessin 249.



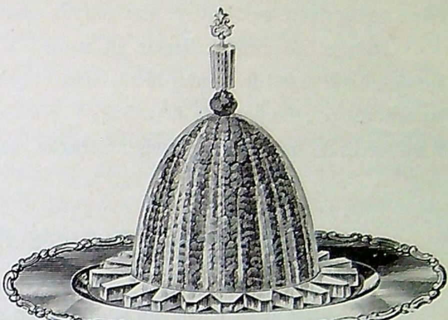
Dessin 250.



Dessin 251.



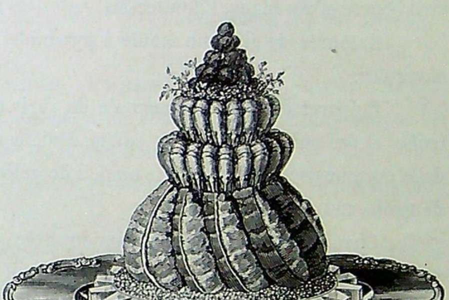
Dessin 252.



Dessin 253.



Dessin 254.



Dessin 255.

moule à bordure, portant sur son centre un support de 12 centimètres de haut, flanqué de 3 appuis peu saillants, en beurre ou en pain masqué de beurre, formant un triangle : ces appuis sont destinés à soutenir les queues de homard.

Choisissez 3 gros homards, ayant de belles pattes (*pinces*); cuisez-les au court-bouillon, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède; faites-les refroidir avec la queue allongée. Détachez la queue de chaque coffre, et supprimez-en les coquilles; retirez ensuite les chairs des pattes.

Coupez en tranches la chair des queues; étalez-les sur un plafond, et nappez-les légèrement avec de la gelée mi-prise, mêlée avec de l'estragon haché, et un peu de vinaigre : nappez aussi les pattes, et placez-les ensemble dans l'armoire à glace.

Incrustez sur glace un moule à bordure, cannelé; dans chaque cannelure, posez une queue d'écrevisse trempée dans la gelée mi-prise. Emplissez ensuite le moule avec de la belle gelée claire, faites-la prendre une heure sur glace. Puis, dressez une queue de homard sur chaque appui du triangle, en commençant par le haut et par les plus petites tranches. Entre chaque queue, posez debout une belle patte de homard; entourez-en la base avec de la gelée hachée.

Sur le haut du support, piquez un hâtelet garni d'une grosse truffe, mais dont l'écusson est remplacé par une imitation de corail.

Envoyez en même temps que l'entrée une saucière de sauce de Glowcester. Cette sauce est peu connue en France, mais elle est beaucoup servie en Angleterre; elle n'est pas belle au regard, mais elle a un caractère particulier, plaisant aux amateurs.

*Sauce Glowcester* : Passez au tamis 7 à 8 jaunes d'œuf, durs; mettez-les dans une terrine; ajoutez 2 cuillerées de moutarde anglaise, broyez-les avec une cuiller, et liez-les avec huile et vinaigre en opérant comme pour la mayonnaise. Finissez-la alors avec 4 cuillerées de bonne crème aigre et 2 cuillerées de fines-herbes crues : estragon, cerfeuil, pimprenelle:

## Dessin 251. — FILETS DE SOLE A LA PRINCESSE

Collez sur plat d'entrée un fond-d'appui en bois, masqué de papier.

Levez les filets de 3 grosses soles, sans peau; battez-les, parez-les, cuisez-les dans un sautoir avec beurre et vin blanc. Egouttez-les, faites-les refroidir sous presse légère.

Entourez de glace un moule à pyramide, en fer-blanc[1], à fond plat, ayant 6 centimètres à son ouverture.

Préparez une salade composée de chair cuite de homard ou de langouste, coupée en dés, des truffes et des pointes d'asperges cuites, également coupées. Assaisonnez de haut goût, et liez-la avec de la mayonnaise collée; ajoutez un peu de gelée fortement collée, et tenez-la sur glace en la remuant de temps en temps.

Chemisez le moule à pyramide avec une épaisse couche de gelée; quand elle est prise, remplissez avec la salade, et laissez-la raffermir 2 heures.

1. Ces moules sont d'une très grande utilité en cuisine, on doit en avoir au moins quatre à sa disposition.

Parez les filets d'égale forme ; nappez-les un à un avec de la mayonnaise collée ; rangez-les à mesure sur plaque pour faire refroidir la sauce. Parez-les de nouveau, et décorez-les avec des détails de cornichon, dans le genre représenté par le dessin.

Peu avant de servir, démoulez la pyramide sur le fond d'appui, et dressez les filets autour, en les appuyant contre les surfaces. Dressez sur le haut un petit gradin de crevettes piquées sur un petit support en beurre, et celui-ci soutenu avec un hâtelet. — Croûtonnez le fond du plat, et servez au plus tôt, car la salade prise dans le moule ne résiste pas longtemps, elle s'affaisse promptement sous son propre poids.

## Dessin 252. — ASPIC A LA CAMBACÉRÈS

Décorez les parois extérieures d'un moule à dôme incrusté sur glace, avec des détails de cornichon, de truffe, de blanc d'œuf poché, queues de crevette, etc., en ayant soin de les tremper à mesure dans de la gelée mi-prise, afin de les coller ; chemisez ensuite le moule, à plusieurs reprises, d'abord avec de la gelée froide, puis avec une couche de mayonnaise collée. Emplissez alors le vide du moule, par couches, avec des queues de crevettes, pointes d'asperges vertes et truffes coupées de même dimension que les queues de crevettes, assaisonnées en salade, puis égouttées. Couvrez à mesure chaque couche avec de la mayonnaise collée, et masquez celle-ci avec une mince couche de gelée. Continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein. Laissez raffermir l'aspic sur glace, au moins une heure.

Un quart d'heure avant de servir, trempez le moule à l'eau chaude, et renversez l'aspic sur un fond-d'appui en bois, masqué de papier, un peu plus large que le moule. — Coulez au fond du plat une mince couche de gelée, et laissez-la prendre. — Poussez ensuite au cornet, sur la lisière du fond-d'appui, un cordon de beurre, et dressez autour de ce fond-d'appui une couronne de belles crevettes rouges, serrées l'une contre l'autre, en les appuyant sur la couche de gelée prise sur plat, et sur le cordon de beurre, afin de les consolider. Piquez sur le haut de l'aspic un hâtelet garni de truffes, et envoyez en même temps que l'entrée une saucière de mayonnaise au beurre de crevettes.

## Dessin 253. — TIMBALE D'ÉCREVÍSSES A LA MODERNE

Retirez les queues à 160 ou 180 moyennes écrevisses cuites ; supprimez-en les coquilles : parez-les, tenez-les à couvert, en lieux frais.

Coupez en dés des filets de sole, cuits, des anchois, des pattes d'écrevisse, des cornichons, pommes de terre, betteraves et racines de céleris, cuites. Mettez-les dans une terrine, assaisonnez-les en salade. Une heure après, égouttez-les et liez-les avec de la mayonnaise collée.

Faites prendre au fond d'un plat une couche de gelée, ayant un demi-centimètre d'épaisseur. Préparez un hâtelet transparent, garni d'une truffe.

Incrustez sur glace un moule à dôme. Prenez les queues d'écrevisses, une à une, avec la pointe d'une lardoire, trempez-les à mesure dans de la gelée, et appliquez-les, sur le côté, contre les parois intérieures du moule, en commençant par le fond.

Quand le moule est garni, nappez vivement les écrevisses au pinceau, avec de la gelée mi-prise, et emplissez aussitôt le vide avec la salade préparée ; lissez-la en dessus, et couvrez-la avec une couche de gelée froide. Tenez 2 heures le moule sur glace.

Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, et renversez la salade sur la couche de gelée prise sur plat. Piquez le hâtelet sur le haut, et entourez la timbale avec de jolis croûtons de gelée. Envoyez, en même temps que l'entrée, une saucière de mayonnaise finie avec les parties crémeuses des coffres d'écrevisse, tout au moins avec une partie.

## Dessin 254. — BUISSON DE HOMARDS A LA MARÉCHALE

Préparez un fond-d'appui mince, portant sur son centre un support en bois, ou plutôt une tige ayant la hauteur qu'on veut donner à l'entrée. A ce support, adaptez 3 appuis saillants, en beurre ou en pain frit, masqués de beurre, et disposés de façon à supporter 3 queues de homard. Collez-le sur un plat d'entrée.

Choisissez une cinquantaine de belles crevettes rouges; coupez-en les barbes, et tenez-les à couvert, sur glace

Cuisez 3 gros homards, selon la méthode prescrite page 236. Laissez-les refroidir avec la queue allongée. Détachez-les ensuite des coffres pour en supprimer les coquilles; puis, coupez-les en tranches; remettez-les en forme, et dressez-les chacune sur un appui du support; nappez-les au pinceau avec de la gelée mi-prise, afin de les maintenir entières. Entre les soutiens formant triangle disposez un bouquet de feuilles de persil, et, sur celles-ci, posez debout 2 pattes de homard sans coquille; nappez-les à la gelée.

Avec du beurre épongé dans un linge, masquez le haut du support en forme de 3 petits gradins évasés. Commencez par masquer le gradin inférieur avec les crevettes serrées les unes contre les autres, et piquées de façon à former une couronne en éventail; appuyez-les contre le beurre, afin de les consolider. Distribuez quelques feuilles de persil sur le haut, et montez les 2 autres couronnes de façon que le buisson forme une jolie pyramide. Dressez alors autour des homards en forme de bordure des petits anneaux en beurre, décorés au cornet, en les alternant avec un gros croûton de gelée. Dans chaque anneau, posez debout un œuf de vanneau avec ou sans coquille.

Tenez l'entrée dans l'armoire à glace jusqu'au moment de servir. Envoyez-la alors, en même temps qu'une saucière de mayonnaise finie avec la crème des coffres de homard, passée au tamis.

## Dessin 255. — BUISSON DE HOMARDS A LA CHATEAUBRIAND

Pour pouvoir dresser cette entrée dans les conditions représentées par le dessin, il faut avoir 2 entrées à dresser, ou alors avoir à sa disposition assez de homards pour n'employer que les demi-coquilles disposées dans le même sens, car les queues de homards doivent être fendues en deux sur leur longueur, et il n'y a que les moitiés de droite ou de gauche tournant dans le même sens qui peuvent être dressées à cheval, telles que le dessin l'indique.

Préparez un fond-d'appui en bois portant sur son centre un support allongé, en raison de la hauteur qu'on veut donner à l'entrée ; collez-le sur un plat d'entrée ; masquez la surface du fond-d'appui avec une simple couche de beurre ; puis, masquez le support en le grossissant à sa base, de façon que les deux coquilles de homard puissent y trouver un appui certain. Masquez le support avec du beurre épongé dans un linge : le fond-d'appui ne doit être masqué qu'avec du papier blanc, autour et sur sa surface plane.

Choisissez de petits homards d'une égale grosseur; plongez-les à l'eau bouillante, salée et acidulée ; donnez 10 minutes d'ébullition au liquide, et tenez un quart d'heure la casserole couverte sur le côté du feu, sans ébullition : c'est là la vraie méthode pour obtenir des homards à chairs tendres. Égouttez-les, laissez-les refroidir avec la queue allongée.

Détachez ensuite la queue des coffres, et divisez-les en deux sur la longueur. Retirez aussitôt les chairs de chaque moitié de coquille ; essuyez bien celles-ci, garnissez-en le fond avec de la gelée hachée, et appliquez les chairs d'une demi-queue sur cette gelée, avec le côté rouge en dessus. Mais, pour cela, il faut changer les chairs de coquille, car celle de l'une ne peut pas s'adapter à la coquille de l'autre, par rapport à sa forme et surtout parce qu'elle se trouve renversée : ceci est facile à comprendre.

Nappez légèrement au pinceau la chair rouge des demi-queues avec de la gelée mi-prise, et dressez-les presque debout, en les appuyant, d'une part, sur la couche en beurre du fond-d'appui, et de l'autre, contre l'épaisseur du support central ; elles doivent être posées de côté, et, par conséquent, à cheval ; sinon, on ne pourrait en placer qu'un petit nombre.

Quand les demi-queues sont solidement fixées, garnissez les 2 gradins supérieurs avec 2 couronnes de belles crevettes rouges, serrées les unes contre les autres, en éventail, en les appuyant contre le beurre. Garnissez le vide de la couronne supérieure, d'abord avec quelques feuilles fraîches de persil, puis avec un petit bouquet de truffes rondes, trempées à mesure dans de la glace tiède pour les coller ensemble, et, enfin, nappées à la gelée mi-prise.

Entourez la base des demi-coquilles de homard avec un cordon de gelée hachée, poussée à la poche, et entourez le fond-d'appui avec de jolis croûtons de gelée posés à plats. En même temps que l'entrée envoyez une saucière de mayonnaise, finie avec la crème des coffres de homard, passée au tamis fin.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 63

Dessin 256. — Filets de poulet a la Mécène.
Dessin 257. — Hure de sanglier, sauce Cumberland.
Dessin 258. — Galantines de grive.
Dessin 259. — Galantines de bécassine a la gelée.
Dessin 260. — Chaufroix de perdreau aux truffes.
Dessin 261. — Cailles en chaufroix.
Dessin 262. — Célestines de perdreau.
Dessin 263. — Filets de coq de bruyère a la tyrolienne.

## Dessin 256. — FILETS DE POULET A LA MÉCÈNE

Préparez un fond-d'appui en bois masqué de papier, portant sur son centre un support également masqué; sur le haut de celui-ci, fixez une petite aiguière en graisse ou en stéarine taillée au couteau ou coulée. Entourez le support avec de la gelée hachée, liée avec un peu d'eau tiède, en lui donnant la forme de pyramide; tenez le plat sur glace.

Parez une douzaine de filets de poulet; assaisonnez et faites-les pocher au beurre dans un sautoir; égouttez-les, faites-les refroidir sous presse légère; puis, parez-les de nouveau, et masquez-les d'un côté, tous dans le même sens, avec une couche de pain de foie beurré, en les allongeant un peu. Rangez à mesure ces filets sur plaque, et faites bien refroidir l'appareil sur glace.

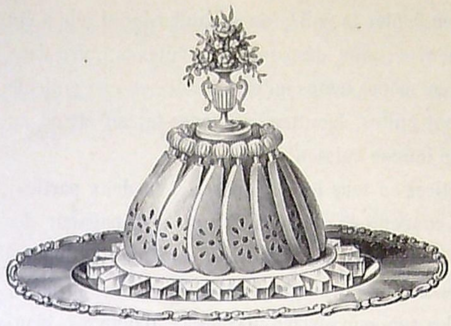
Piquez alors à chaque filet, sur le bout pointu, un petit os de volaille. Trempez-les ensuite dans une sauce chaufroix blonde, et rangez-les de nouveau sur la plaque, à petite distance; laissez bien refroidir la sauce.

Parez-les ensuite correctement, et décorez-les sur le bout le plus large avec des détails de truffe, trempés à mesure dans de la gelée mi-prise. Nappez ensuite les filets au pinceau, avec une couche de gelée mi-prise.

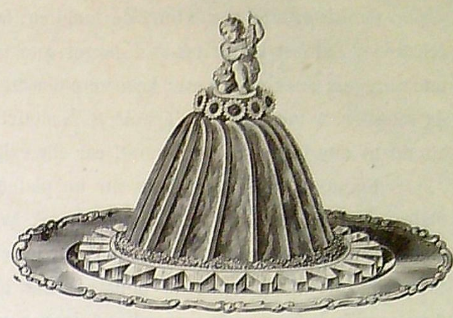
Au moment de servir, papillottez-les, et dressez-les debout contre le support. Croûtonnez le plat autour du fond-d'appui.

## Dessin 257. — HURE DE SANGLIER, SAUCE CUMBERLAND

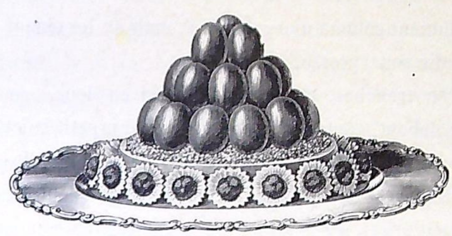
Préparez un fond-d'appui en bois masqué de papier, et portant un support sur son centre; masquez-le aussi de papier, et, une heure avant de servir, collez-le sur le plat. Entourez alors le support avec une épaisse couche de gelée hachée, afin de le grossir en conséquence pour faire appui aux morceaux de hure. Tenez-le en lieu frais.



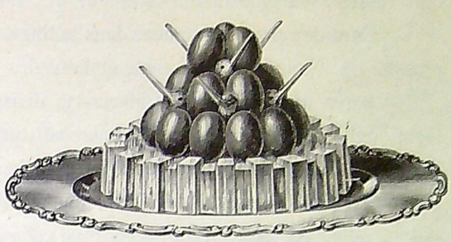
Dessin 256.



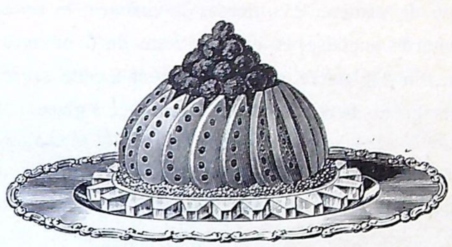
Dessin 257.



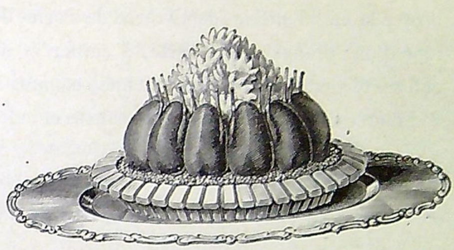
Dessin 258.



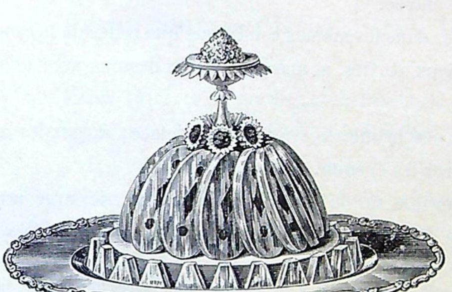
Dessin 259.



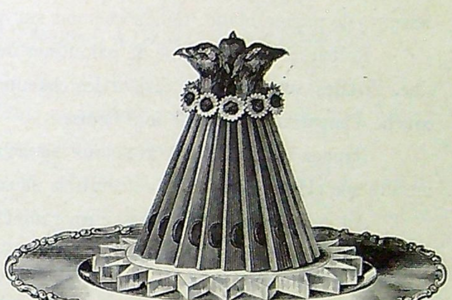
Dessin 260.



Dessin 261.



Dessin 261.



Dessin 262.

Choisissez une petite hure de sanglier; faites-en brûler le poil[1], ou échaudez-la; si elle a été échaudée, flambez-la. Faites-la dégorger quelques heures; puis désossez-la et faites-la cuire dans une mirepoix au vinaigre avec beaucoup d'aromates, en même temps qu'une épaule et une poitrine de sanglier. A mesure que l'épaule et la poitrine sont cuites, égouttez-les; tenez-les au chaud en attendant que la hure soit à point, car elle exige une longue cuisson.

Égouttez alors ces viandes sur un plafond, retirez-en tous les os; divisez-la en deux parties; étalez celles-ci chacune sur un linge séparé, avec la couenne en dessous. Diminuez l'épaisseur des chairs et reportez les morceaux coupés sur les endroits dégarnis. Distribuez sur les 2 moitiés de hure les chairs de l'épaule, de la poitrine, des oreilles et de la langue, en égalisant les surfaces. Assaisonnez de haut goût avec sel et épices, puis étalez sur leur surface un émincé d'oignons, blanchis et tombés à glace avec de la cuisson de la hure préalablement réduite en demi-glace; cette addition relève avantageusement la fadeur des viandes de sanglier.

Enroulez alors ces viandes dans le linge, absolument comme une galantine, mais en les tenant plus larges. Nouez-les fortement, et faites-les refroidir sous presse.

Parez une galantine[2]; glacez-la, divisez-la en tranches, et coupez celles-ci en deux, sur leur longueur. Dressez-les symétriquement, presque debout, contre le support; fixez un petit sujet sur le haut de celui-ci, et entourez-le, à sa base, avec une chaîne de petites caisses de truffe, en les collant avec de la glace tiède. Croûtonnez le fond du plat, et envoyez, en même temps que l'entrée, une saucière de sauce Cumberland, ainsi préparée :

*Sauce Cumberland :* Mettez dans une terrine 500 grammes de belle gelée de groseilles, ferme; broyez-la en lui mêlant demi-verre de *Porto-Wein* ou de madère, 2 cuillerées de vinaigre, le zeste râpé d'une orange amère verte, 2 cuillerées de moutarde anglaise, et enfin le zeste de 6 oranges et 3 citrons émincés en fine julienne, et cuits à l'eau. En Angleterre, on mêle souvent à cette sauce 2 cuillerées d'échalotes finement hachées et cuites dans du suc de citron qu'on fait tomber à glace.

## Dessin 258. — GALANTINES DE GRIVE

Préparez un fond-d'appui en bois portant un support également en bois : l'un et l'autre masqués de papier blanc. Collez ce fond sur plat d'entrée.

Préparez une quinzaine de galantines de grive, dans les mêmes conditions que celles de bécassine. Si elles sont grosses, divisez-les chacune en deux parties, et masquez-les en dessous avec une couche d'appareil de pain de foie beurré.

Nappez les galantines avec une sauce chaufroix brune, liée à point sur glace; rangez-les à mesure sur plaque pour faire refroidir la sauce. Parez-les ensuite.

Au dernier moment, dressez un rang de galantines sur le fond-d'appui; soutenez-les avec un cordon de gelée hachée, poussée tout autour à l'aide d'une poche. Poussez aussi de la gelée hachée

1. En Allemagne, ce sont les forgerons qui font brûler le poil des hures à la forge, après les avoir saupoudrés avec de la résine en poudre. Mais on peut échauder les hures comme on échaude les têtes de porc; seulement c'est un travail long et difficile.

2. Avec une demi-hure on peut dresser deux ou trois entrées.

entre le support et les galantines, pour donner plus d'aplomb à celles-ci. Sur ce premier rang, montez-en un autre. Soutenez-les à l'intérieur avec de la gelée hachée. Sur le haut, dressez-en 3, si c'est possible, ou une seulement. Entourez la base du fond-d'appui avec une chaîne de petites caisses, en papier, garnies de truffes.

## Dessin 259. — GALANTINES DE BÉCASSINE A LA GELÉE

Préparez un hachis composé avec moitié porc frais ou maigre de veau, et moitié lard. Mêlez-lui un tiers de son volume de gratin de foie : assaisonnez de haut goût.

Désossez une quinzaine de bécassines fraîches, en réservant les têtes. Étalez-les sur un linge; assaisonnez et garnissez-les avec le hachis; posez sur le centre un gros morceau de foie-gras cru, assaisonné. Rapprochez les parties en donnant aux galantines la forme ovale; entourez-les avec une bande de papier beurré, et rangez-les à mesure dans un sautoir foncé de débris de lard. Mouillez à hauteur avec un peu de bon fonds non dégraissé; couvrez de papier; faites-les pocher à four doux, à couvert. Laissez-les refroidir dans leur cuisson. Déballez-les ensuite, parez-les : si elles étaient grosses, coupez-les en deux. Si elles sont coupées, masquez chaque moitié avec une couche d'appareil beurré, préparé avec les parures des bécassines, un peu de gratin et de la sauce chaufroix. Cette adjonction augmente le volume des galantines, arrondit leur forme et les rend plus agréables à manger. Prenez-les une à une, avec une fourchette, et trempez-les dans une sauce chaufroix brune, liée à point sur glace. Rangez-les à mesure sur un plafond pour faire refroidir la sauce.

Faites prendre de la belle gelée dans un moule à bordure. Un quart d'heure avant de servir, démoulez-la sur un plat; emplissez le vide de cette bordure avec un tampon en bois, masqué de papier blanc, juste de largeur et hauteur de la bordure. Sur ce tampon, collez un support en bois, également masqué de papier. Dressez d'abord un rang de galantines, en les appuyant contre le support; garnissez les vides avec de la gelée pour les consolider; puis dressez un autre rang en les alternant avec les têtes de bécassine. Dressez seulement 3 bécassines sur le haut; nappez-les légèrement avec de la gelée mi-prise.

## Dessin 260. — CHAUFROIX DE PERDREAU AUX TRUFFES

Parez 14 filets de perdreau; battez-les légèrement; assaisonnez et faites-les pocher au beurre des deux côtés, en les retournant. Égouttez-les, faites-les refroidir sous presse légère.

Préparez un fond-d'appui en bois portant sur son centre un support plat de 3 à 4 centimètres de haut; l'un et l'autre masqués de papier blanc. Préparez une garniture de truffes cuites, pelées, rondes; glacez-les au pinceau, tenez-les au frais.

Parez de nouveau les filets de perdeau; puis, prenez-les un à un avec une fourchette, trempez-les dans une sauce chaufroix brune, liée à point sur glace. Quand la sauce est froide, supprimez-en le surplus; puis, décorez les filets avec des détails de truffe, trempés à mesure dans de la gelée

mi-prise. Un quart d'heure avant de servir, dressez les filets de perdreau à cheval, presque debout, en les appuyant contre le support, et les entourant à leur base, avec un cordon de gelée hachée. Garnissez le centre avec les truffes, et croûtonnez le fond du plat.

## Dessin 261. — CAILLES EN CHAUFROIX

Taillez un fond en riz ou en graisse, dans le genre représenté par le dessin, ayant tout au plus 5 centimètres de haut. Collez-le sur plat, et fixez sur son centre un support plat ayant 6 centimètres de large sur 4 de haut, formant légèrement talus. Clochez le socle, et tenez au frais.

Désossez 8 à 10 cailles en laissant l'os des cuisses; coupez les pattes, écourtez-en les griffes, et tenez-les de côté. Étalez les cailles sur une serviette; assaisonnez et garnissez-les avec une farce composée simplement de volaille et de lard frais ou de la panne de porc; sur chaque caille, posez un gros morceau de foie-gras cru, assaisonné, clouté d'un filet de truffe. Cousez alors les cailles avec du gros fils, et bridez-en les cuisses en leur donnant, autant que possible, leur forme première. Entourez-les avec une bande de papier beurré, et faites-les pocher comme les galantines de bécassine ou de grive dans un bon fonds blanc, non dégraissé. Laissez-les refroidir dans leur cuisson. Échaudez simplement les pattes des cailles tenues en réserve.

Déballez et débridez les cailles; parez-les uniformes. Trempez-les une à une dans une sauce chaufroix brune, liée à point, et rangez-les à mesure sur une plaque pour faire refroidir la sauce. Parez-les ensuite; coupez-les chacune en deux parties sur leur longueur, sans les séparer; piquez-leur les pattes, et dressez-les, presque debout, sur le fond en riz découpé, en les appuyant contre le support en talus, et les soutenant, en dessous, avec de la gelée hachée, poussée à la poche. Garnissez alors le centre avec de belles crêtes blanches, pas trop cuites, nappées avec une sauce chaufroix blonde. Nappez légèrement les cailles et les crêtes avec de la gelée mi-prise. — Si les cailles étaient déformées, réparez-les, avant de les napper, avec du bon gratin de foie-gras passé au tamis, lié avec un peu de sauce chaufroix.

## Dessin 262. — CÉLESTINES DE PERDREAU

Préparez un fond-d'appui en bois masqué de papier blanc, portant sur son centre un support orné d'une petite coupe coulée en stéarine; collez-le sur le plat d'entrée.

Prenez un bon foie-gras, cuit, bien froid; coupez-le en tranches d'un quart de centimètre d'épaisseur sur 6 de long et 4 et demi de large. Si une tranche ne suffisait pas, assemblez-en deux, en les masquant en dessus et en dessous d'une couche d'appareil de perdreau, beurré, fini dans les mêmes conditions que celui décrit à l'article 345. Rangez-les à mesure sur un plafond, et faites raffermir l'appareil sur glace.

Coupez ensuite les célestines l'une après l'autre avec un coupe-pâte ovale de 7 centimètres de long sur 5 de large, en ayant soin de le tremper chaque fois à l'eau chaude, afin que la coupure soit

plus nette. Prenez alors les célestines une à une avec une fourchette, et trempez-les dans une bonne sauce chaufroix brune, succulente, liée à point sur glace. Égouttez-en bien la sauce; rangez-les à mesure sur une plaque, l'une à côté de l'autre, à petite distance, et faites bien refroidir la sauce dans l'armoire à glace. Parez-les ensuite tout autour du surplus de la sauce, et décorez-les, sur la surface supérieure, avec des détails de truffe, trempés à mesure dans de la gelée mi-prise; nappez-les très légèrement au pinceau avec cette même gelée; puis, dressez-les en couronne contre le support, presque debout et à cheval. Entourez le fond-d'appui avec de jolis croûtons de gelée, et entourez la base de la coupe avec de petites caisses en papier, garnies de truffes. Garnissez la coupe avec de la gelée hachée; tenez l'entrée au froid, en attendant de l'envoyer.

## Dessin 263. — FILETS DE COQ DE BRUYÈRE A LA TYROLIENNE

Avec des foies de poularde, lard, parures de foie-gras, cuisses crues de faisan, aromates, préparez un gratin. Quand il est froid, pilez-le, passez-le. Mettez-le dans une casserole; travaillez-le quelques minutes avec une cuiller, et mêlez-lui un cinquième de son volume de bonne sauce brune réduite avec bon fonds et du madère. Chauffez l'appareil deux minutes sur feu pour le lisser; retirez-le, et, quand il n'est plus que tiède, incorporez-lui peu à peu, sans cesser de le travailler, le quart de son volume de beurre fin, manié.

Mettez de côté une partie de cet appareil. — Faites refroidir sur glace un moule à pyramide, à fond plat, de 6 centimètres de diamètre à son ouverture; nappez-le au pinceau avec de la gelée mi-prise, et emplissez-le avec l'appareil; laissez-le raffermir 3 à 4 heures.

Choisissez 3 coqs de bruyère en bon état, conservant les papilles rouges et les yeux frais. Coupez-en les cous avant de les faire plumer. Traversez intérieurement ceux-ci sur leur longueur avec un fil de fer arrivant jusqu'à la tête, afin de pouvoir les faire tenir debout. Tenez-les dans un lieu frais.

Retirez la première peau aux estomacs des oiseaux, bridez-les, bardez-les et faites-les rôtir, en les arrosant. Débrochez-les, et, 25 minutes après, détachez-en les filets pour les faire refroidir sous presse.

Divisez ensuite chaque filet en deux, sur la longueur; mais comme ils ne seraient pas assez longs, rajustez-leur un petit bout pris sur ce qui reste de chaque estomac; masquez-les ensuite en dessous avec une couche de l'appareil de gibier, réservé, et faites refroidir une heure. Parez-les alors carrément, et trempez-les un à un dans une sauce chaufroix brune, liée à point sur glace; rangez-les à nouveau sur la plaque pour faire refroidir la sauce. Parez-les encore, et appliquez à chacun, du côté le plus large, un rond de truffe trempé dans de la gelée mi-prise.

Une heure avant de servir, démoulez le pain en pyramide sur un petit fond-d'appui en bois masqué de papier, collé sur plat froid; sur le haut de ce pain, fixez les 3 têtes emplumées, l'une contre l'autre, le bec en dehors. Contre le pain, dressez les filets debout, en les humectant à mesure sur le revers, avec de la gelée mi-prise, afin de les soutenir. Entre les têtes et les filets, collez une chaîne de petites caisses de truffe. Entourez le fond-d'appui avec de beaux croûtons de gelée.

# SOMMAIRE DES PLANCHES 64, 65, 66

## DESSINS 264 A 278. — GRADINS A SUPPORTS POUR ENTRÉES FROIDES

### PLANCHES 64, 65, 66

Les divers gradins à support reproduits dans ces 4 planches sont destinés au dressage des entrées froides historiées qu'on sert dans les dîners luxueux, et même sur la table des soupers de bal. Ces gradins sont tous construits dans le même ordre; seuls, les sujets d'ornement sont différents.

La base des gradins et les colonnes de support, fixées sur leur centre, sont en bois; les uns et les autres sont masqués avec de la graisse ou du papier blanc; mais la base des gradins doit toujours être ornée, sur le haut, d'un liseron ou d'une petite bordure saillante, afin de maintenir l'entrée froide en équilibre.

Les sujets disposés sur le haut du support sont ou modelés ou coulés, selon leur nature; mais alors même qu'ils sont coulés, une certaine retouche est toujours indispensable pour les rendre plus gracieux et leur donner un plus grand relief.

Le plus ordinairement, le support central est adhérent au gradin; mais, dans bien des cas, il est mobile. S'il est mobile, la base et le support doivent être construits dans les mêmes conditions des gradins pour entremets, dont je reproduirai plus loin différents modèles. Dans les deux cas, il est un point qui ne doit pas être perdu de vue, car il est très important : je veux dire la solidité du sujet sur le support. Ce sujet, en effet, doit non seulement être solidement construit, mais encore assujetti au support, de telle façon qu'il puisse défier tous les accidents auxquels le maniement et le transport obligé du gradin l'exposent.

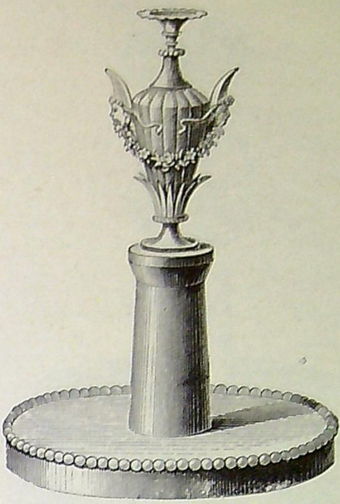
Les dimensions normales des gradins à support, pour entrées froides, sont forcément limitées; car ces gradins sont destinés à être servis sur des plats d'entrée dont le calibre est à peu près le même partout. La base de ces gradins ne doit donc pas être plus large que la cuvette du plat, dont le diamètre est de 16 centimètres.

Le support central est plus ou moins élevé, selon la nature de l'entrée; sa hauteur peut varier de 10 à 14 centimètres.

La hauteur des sujets adaptés au support est aussi variable. Par exemple, les enfants reproduits aux planches 65, 66 ne dépassent pas la hauteur de 12 centimètres. Les sujets mythologiques de la planche 66, tous ceux enfin dont le corps est entier et posé debout sur le support ne peuvent avoir plus du 18 centimètres de haut.



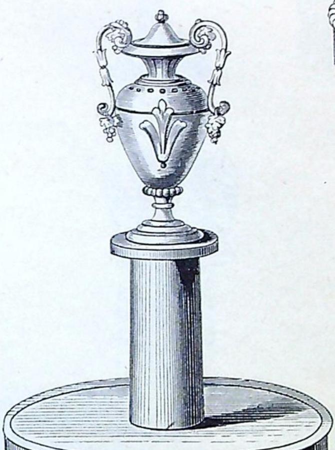
Dessin 264.



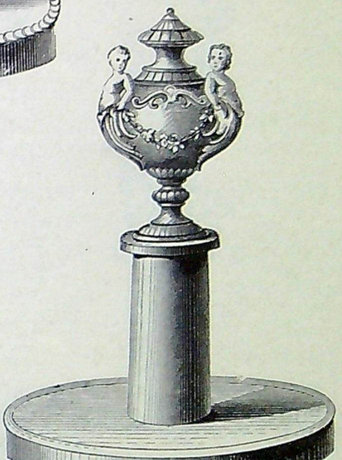
Dessin 265.



Dessin 268.



Dessin 266.



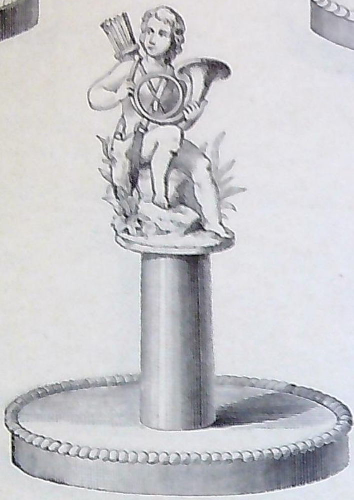
Dessin 267.



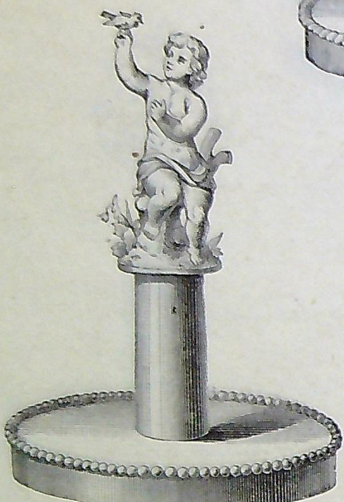
Dessin 269.



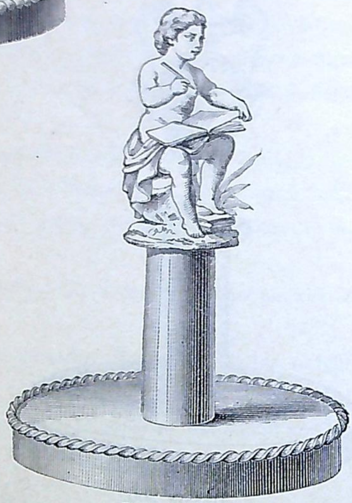
Dessin 270.



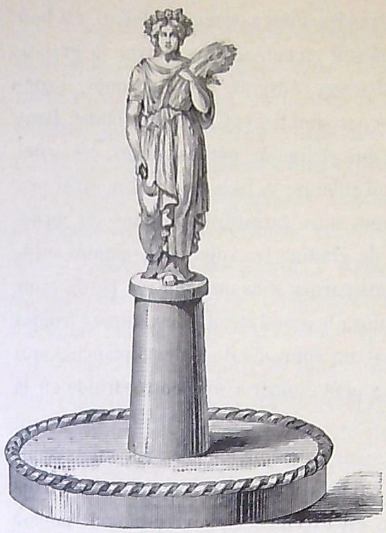
Dessin 273.



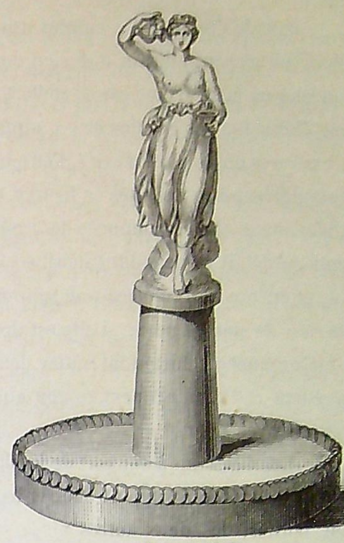
Dessin 271.



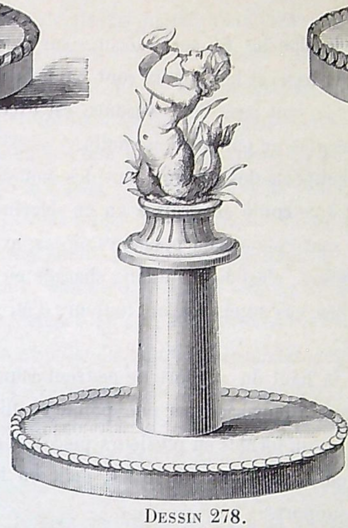
Dessin 272.



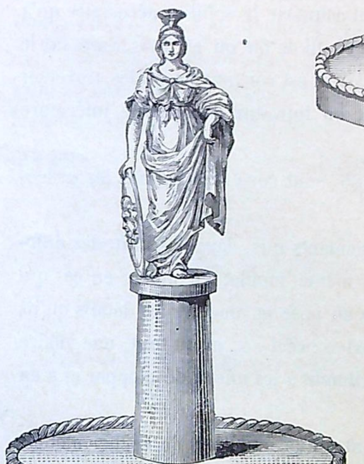
Dessin 274.



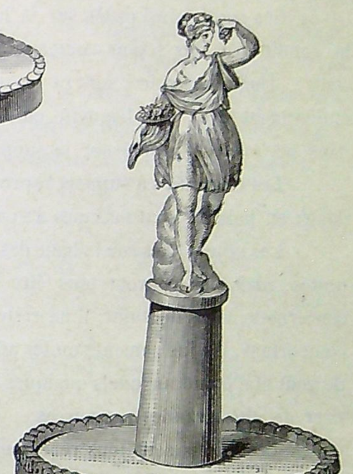
Dessin 275.



Dessin 278.



Dessin 276.



Dessin 277.

Dans le dressage des entrées froides, plus encore que dans les pièces ornementales, il est bon d'observer avec grand soin que rien de ce qui doit être mangé soit en contact direct avec la graisse à modeler ou la stéarine; car ce contact pourrait être désagréable aux convives; c'est pourquoi, il convient d'exécuter les gradins et les supports en bois et les masquer simplement de papier blanc. Dans les cas rares où le gradin exige d'être bordé d'un liseron ou d'une chaîne de petites perles, ces ornements doivent être exécutés en beurre ou en pâte crue. Mais, d'ailleurs, la base du gradin est si peu visible quand elle est entourée de croûtons de gelée, ou de tout autre garniture, que tous les ornements de détail deviennent superflus et inutiles. A ces sortes de gradins les sujets ornementés suffisent, et encore les remplace-t-on souvent par de simples hâtelets garnis, sans que l'entrée perde pour cela rien de son élégance, si elle est dressée avec les soins voulus : le grand mérite des entrées froides réside en quelque sorte tout entier dans le dressage. En jetant un coup d'œil sur les 3 planches qui précèdent celles-ci, on peut se convaincre de l'élégance qu'on peut donner à une entrée froide en la dressant avec goût.

Les 4 gradins à support de la planche 64 sont exécutés sur un même modèle : les sujets seuls diffèrent. Ils sont à support fixe; la base et le support sont en bois masqué de papier blanc : trois sont bordés, les deux autres ne le sont pas. Cette bordure est exécutée en beurre-manié, poussé au cornet; elle peut aussi être exécutée en pâte anglaise cuite.

Les 5 sujets adaptés aux supports des gradins sont des imitations de vases ou aiguières. Le corps principal de ces sujets peut être coulé en graisse ou en stéarine. A défaut de moules, on peut les tailler à la main; en ce cas, ils sont exécutés en plusieurs pièces, avec de la graisse plus sèche que celle qu'on emploie pour le modelage, c'est-à-dire moins chargée en saindoux.

Qu'ils soient coulés ou taillés, ces sujets exigent toujours d'être retouchés et même ornés avec des détails modelés.

Ces sujets ainsi posés sur le haut du support ne peuvent acquérir la solidité nécessaire qu'à la condition qu'ils soient soutenus à leur base par une pointe en fil de fer ou en bois fixée sur le centre. Quand les sujets sont pleins ou formés en plusieurs pièces, il est convenable de les traverser entièrement avec une baguette en bois ou un fil de fer, dont on introduit l'extrémité inférieure dans un creux pratiqué sur le support.

Les 10 gradins à support reproduits aux planches 65 et 66 sont construits comme les précédents, en bois. Ils sont masqués de papier blanc.

Les sujets fixés sur le haut des supports représentent des enfants nus, dans des attitudes différentes; mais ils peuvent tous être coulés en graisse dans le même moule, du moins en ce qui concerne le corps du sujet; il ne reste plus alors qu'à les mettre en pose et modeler les détails qu'ils comportent, les instruments ou les attributs que leur attitude exige : ceci est, avant tout, une affaire de goût et d'étude auxquels quelques notions de modelage contribuent à les mieux développer et à en tirer de plus grandes ressources.

Ces sujets sont tous représentés assis ou s'appuyant contre une imitation de rocher modelé sur une base en bois de forme circulaire; par ce fait, il est facile de leur donner toute la solidité désirable, car il est toujours possible de traverser en partie le corps des sujets à l'aide d'un fil de fer fixé à la base.

Les 5 gradins à support reproduits à la planche 66 sont construits dans les mêmes conditions que les précédents, c'est-à-dire en bois, entièrement masqués de papier blanc. Ils sont bordés avec des détails en beurre ou en pâte cuite, qu'on dore et qu'on fait sécher à l'air de la cuisine. Avec de minces cordons de cette pâte, roulés sur la table farinée, on obtient de jolies torsades pouvant facilement être appliquées comme bordure de la base.

Ces gradins à support, avant d'être garnis, doivent être collés sur plat froid, à l'aide d'un peu de repère léger ou simplement de la pâte molle : alors seulement ils sont garnis. Les garnitures les mieux applicables à ces gradins à support, celles qui s'y adaptent le plus convenablement, ce sont les côtelettes de gibier ou de foie-gras, les grands filets masqués en chaufroix, c'est-à-dire, ceux de dinde, de chevreuil, de levraut, de coq de bruyère, et, enfin, ceux de sole.

Les sujets figurant sur le haut des supports sont des sujets mythologiques posés debout. Ils sont coulés en graisse ou en stéarine. Si l'on dispose de moules parfaitement faits, la stéarine bien blanche est préférable à la graisse ; mais ces moules étant très compliqués, ils ne peuvent être exécutés convenablement que par des mouleurs de profession. On peut, d'ailleurs, acheter ces moules dans tous les grands centres. A défaut de moule, il faut choisir un sujet convenable, pas trop surchargé de détails, en prendre la forme à l'aide de la gélatine, et couler de la graisse dans cette matrice : on obtiendra ainsi un sujet à peu près convenable ; mais pour le fini du modelé, on retouchera, au besoin, les parties qui n'auront pas été de bonne dépouille. D'ailleurs, j'ai eu souvent l'occasion de faire remarquer que des sujets de cette nature n'exigent pas une exécution parfaite; il suffit qu'ils soient corrects, proportionnés, largement esquissés, et, enfin, qu'ils aient une pose fermement accusée. Quant aux détails minutieux, s'ils ne sont pas d'un fini achevé, ce n'est ni dans la cuisine ni même dans la salle à manger qu'on peut s'en rendre compte. Une fois les entrées dressées, on voit bien le sujet, mais sans le distinguer exactement; on juge de l'ensemble, mais c'est tout : on s'arrête à la première impression; les détails échappant, les petits défauts disparaissent.

Aux sujets en stéarine, il est difficile de faire des retouches considérables; on peut cependant rajuster des membres, changer divers petits détails qui seraient mal venus, et, enfin, les orner avec les petits attributs qu'ils comportent. Pour opérer ces retouches, il faut absolument avoir de la bonne graisse à modeler bien blanche; il faut, en outre, porter à ce travail l'attention la plus vigilante.

---

# SOMMAIRE DES PLANCHES 67, 68

## DESSINS 279 A 294. — MODÈLES DE PETITS SOCLES DÉCOUPÉS

### PLANCHES 67, 68.

Les petits socles d'entrée froide sont en graisse ou en stéarine, coulés ou découpés au couteau. Dans les deux cas, ils doivent être collés sur plat avec de la graisse ramollie. Avant de les garnir on masque la plate-forme avec du papier blanc. Quand ils sont garnis, on les entoure avec de petites caisses ou des croûtons de gelée.

Les 16 sujets représentés aux planches 67 et 68 sont découpés au couteau.

Les 2 premiers et les 2 derniers sujets de la planche 67 sont d'une exécution simple et facile, le premier surtout, car il est simplement coulé dans un moule à pâté-chaud, de forme basse et à charnières; cannelé d'abord sur le haut et creusé sur le centre, il est ensuite orné de petits détails en graisse à modeler, poussés au cornet ou coupés à l'emporte-pièce : les demi-boules appliquées à la base sont levées sur matrice en plâtre.

Le deuxième sujet est de forme basse, simple, mais élégante. Les modèles portant les numéros 285 et 286 sont de forme identique; les ornements seuls diffèrent.

Les socles portant les numéros 281, 284, et tous ceux de la planche 68, sont exécutés en 2 pièces, séparément découpées, puis rajustées et maintenues à l'aide d'un soutien central. Quelques-uns de ces socles sont ornés de petits détails poussés au cornet ou découpés à l'emporte-pièce. Les détails saillants de la frise peuvent, dans quelques cas, être rapportés et solidement fixés à l'aide de petites chevilles en bois. Les socles de ce genre sont d'un joli effet.

Les socles qu'on veut découper au couteau ne peuvent être formés qu'en graisse; car on ne peut pas découper la stéarine. L'apprêt de cette graisse est le même que pour celle à couler ou à modeler; elle est seulement moins forcée en saindoux, afin de pouvoir la couper plus facilement. Quand elle est dissoute, mêlée et légèrement liée, on la verse dans un moule, dans une casserole ou toute autre forme se rapprochant le plus de celle qu'on veut donner à la partie du socle qui doit être coulée; il suffit qu'elle soit de même hauteur et un peu plus large, afin de laisser la latitude nécessaire pour le découpage. Pour découper ces socles dans les conditions les moins onéreuses, par rapport à la quantité de graisse qu'ils exigent, on peut former une sorte de mandrin avec de la vieille graisse, et le grossir ensuite avec de la graisse bien blanche, fondue et liée au point de pouvoir la manier sans difficulté. Par cette méthode, on économise beaucoup de graisse sur l'épaisseur.

Les socles découpés sont comme les croustades : ils exigent une main sûre et exercée; les coupures doivent être nettes, distinctes, correctes; en somme, le socle ne doit rien laisser à désirer, autant sous le rapport de la forme que sous celui des détails.

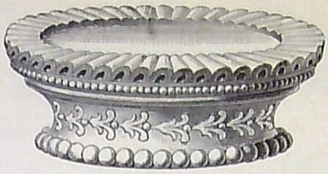
Pour réussir dans de telles conditions, il faut être résolu et savoir où l'on veut aller; si l'on n'a pas devers soi une forme arrêtée, il faut opérer d'après un modèle pratique s'adaptant le mieux possible à l'emploi qu'on lui réserve; puis marcher hardiment vers le but recherché. Dans le travail, l'hésitation, la crainte, sont toujours plus nuisibles qu'utiles.

## DESSINS 295 A 302. — MODÈLES DE PETITS SOCLES COULÉS

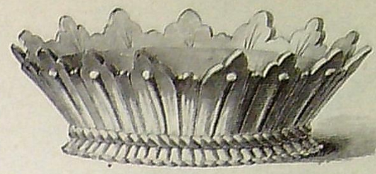
PLANCHE 69.

Les 8 modèles de socles reproduits à cette planche sont coulés dans des moules en plâtre ou en cuivre. Dans les moules en plâtre, on peut couler des socles d'une seule pièce.

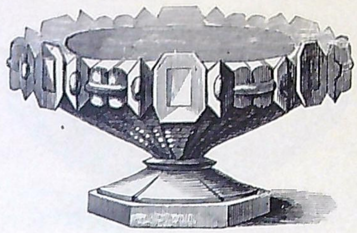
La stéarine employée au coulage des socles est la même que celle avec laquelle on prépare les bougies; on l'achète en plaque; mais il convient de choisir la plus blanche, la plus pure. On la fait dissoudre au bain-marie dans un vase en terre; on peut l'employer à l'état naturel, sans autre addi-



Dessin 279.



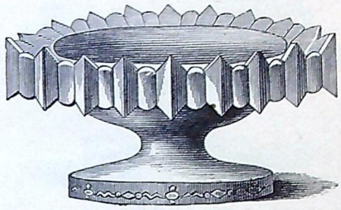
Dessin 280.



Dessin 281.



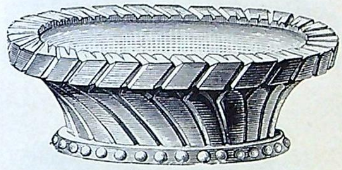
Dessin 282.



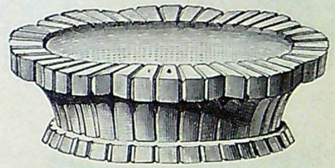
Dessin 283.



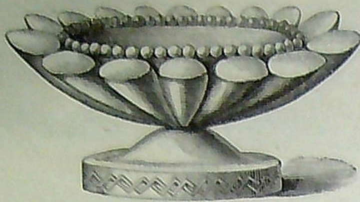
Dessin 284.



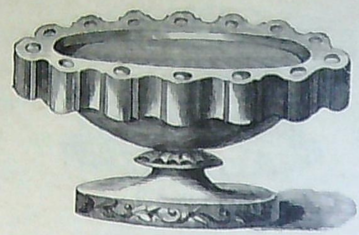
Dessin 285.



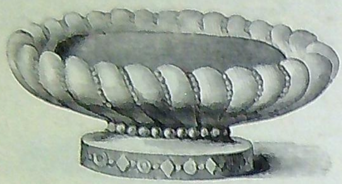
Dessin 286.



Dessin 287.



Dessin 288.



Dessin 289.



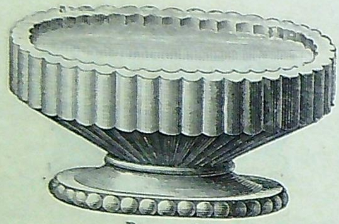
Dessin 290.



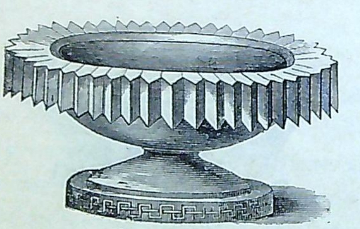
Dessin 291.



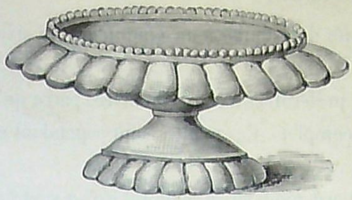
Dessin 292.



Dessin 293.



Dessin 294.



Dessin 295.



Dessin 296.



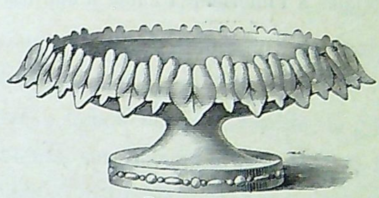
Dessin 297.



Dessin 298.



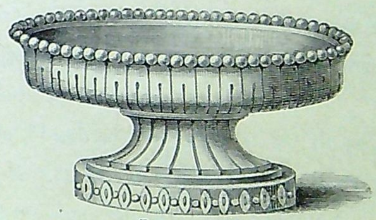
Dessin 299.



Dessin 300.



Dessin 301.



Dessin 302.

tion; mais on lui mêle souvent quelques parties de blanc de baleine : un cinquième ou sixième de son volume.

Pour couler les socles, les moules en plâtre sont préférables à ceux en cuivre, parce qu'ils permettent un plus grand relief, et fournissent des socles complets. Ces moules sont cependant exécutés en plusieurs pièces.

Si l'on veut faire le moule soi-même, il faut d'abord modeler le socle tel qu'on veut l'obtenir, avec de la cire ou de l'argile, puis faire un premier moule sur ce sujet, mais un moule peu compliqué, ne devant servir qu'à obtenir une seconde épreuve en plâtre; c'est sur cette épreuve retouchée et bien finie qu'on procède à la confection du vrai moule en plusieurs pièces. Cette opération n'a rien de bien difficile; cependant, si le façonné des sujets demande des soins délicats et minutieux, mieux vaut en charger un mouleur : les hommes du métier ont plus de facilités que nous, et ils opèrent avec des matières supérieures, et que nous ne pouvons facilement nous procurer nous-mêmes.

Avant de couler dans les moules en plâtre, ceux-ci doivent être entièrement trempés à l'eau froide, bien égouttés et bien serrés. Dans ces conditions, on verse le liquide à l'intérieur par le côté le plus étroit, en remplissant tout à fait les vides; quelques secondes après, on égoutte le liquide qui n'est pas figé, car les sujets doivent rester vides; on démonte le moule aussitôt que la stéarine est froide, pour enlever délicatement le sujet. Il est bon d'observer que la stéarine ne doit pas être versée trop chaude dans le moule.

Dans les moules en plâtre, on peut aussi couler des socles en graisse, avec cette différence que la graisse doit être liée au lieu d'être tout à fait liquide, et que les socles doivent être coulés pleins, au lieu d'être vides comme ceux en stéarine. Si les socles sont coulés en graisse, il est préférable de les couler en deux parties, — le pied et la coupe. Les deux divisions sont ensuite assemblées et soutenues à l'intérieur à l'aide d'une baguette en bois.

# GROSSES PIÈCES FROIDES
## DE POISSONS ET VIANDES, VOLAILLES ET GIBIERS

Les pièces froides sont de deux genres distincts : celles d'abord dont tout le luxe consiste dans la partie comestible qui les compose, et pour lesquelles l'ornementation n'est en quelque sorte qu'un accessoire sans importance ; puis celles, au contraire, dont l'ornementation est le caractère qui les distingue plus particulièrement, mais qui comportent néanmoins des garnitures mangeables : ce sont en un mot les *pièces-montées* du froid.

Le vrai caractère des pièces froides mangeables consiste surtout en leur propre richesse, en la qualité supérieure des matières, en la perfection dans leur apprêt ; mais ces pièces se distinguent aussi par le mérite et l'élégance des garnitures qui les entourent. A quelques-unes, la belle gelée suffit ; à d'autres, ce sont les truffes et les champignons, ce sont les beaux légumes nouveaux et variés ; les hâtelets conviennent au plus grand nombre, car ils tiennent lieu tout à la fois de garniture et d'ornement.

Les grosses pièces froides sont de natures diverses ; la boucherie, la volaille, le gibier et le poisson fournissent chacun leur contingent ; d'ailleurs, sur la table d'un souper de bal, toutes les variétés doivent être représentées. Les poissons distingués, les homards ou langoustes, les jambons, les longes ou selles de veau ; les filets de bœuf, les rosbifs, les langues et les aloyaux salés ; les dindes, les belles poulardes, les grosses galantines, les gros pâtés, et enfin, les hures de sanglier, forment en quelque sorte la nomenclature de ces pièces.

L'ornementation applicable aux grosses pièces froides est limitée par la nature même des pièces ; pour un grand nombre d'entre elles, elle se borne en quelque sorte à des sujets modelés ou coulés ; cependant les hures, les grosses galantines, les gros poissons entiers, les langoustes et les homards, peuvent toujours être dressés sur des socles ornementés.

Mais, en général, toutes les grosses pièces de boucherie, de volaille ou de poisson, peuvent sans inconvénient être dressées sur des fonds-d'appui en bois, simplement masqués avec du papier blanc ou avec de la graisse à modeler nuancée en vert.

Les sauces applicables aux grosses pièces froides sont peu variées ; les mayonnaises, les rémoulades, les sauces tartares, sont celles qui jouent le plus grand rôle, surtout à l'égard des pièces froides composées de poisson ou de crustacés ; cependant on sert aussi quelquefois ces sauces avec la volaille.

Les sauces Cumberland ou bigarrade sont plus particulièrement affectées aux pièces de gibier : le sanglier, le daim et le chevreuil. Avec les pièces froides de boucherie, on ne sert guère que de la sauce raifort à la crème.

# SOMMAIRE DES PLANCHES 70, 71, 72, 73, 74

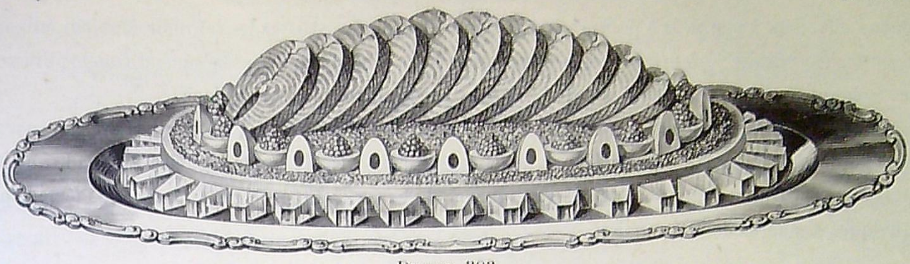
GROSSES PIÈCES FROIDES.

## Dessin 303. — TRANCHES DE SAUMON A LA GELÉE

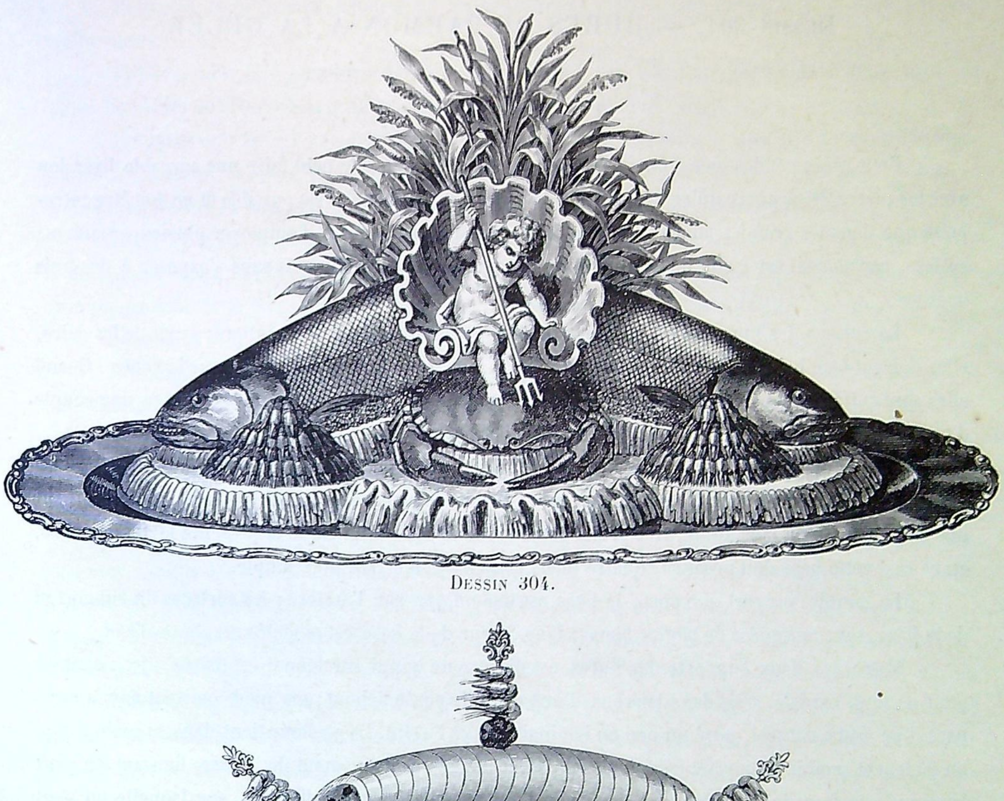
PLANCHE 70.

Ce plat de saumon, bien que dressé avec la plus grande simplicité, n'en constitue pas moins un mets d'une certaine importance, figurant avec honneur sur la table d'un souper froid. Mais pour que ce poisson puisse être bien apprécié, il doit être choisi de bonne qualité, à chairs rouges et fermes, surtout pêché depuis peu ; car un saumon peut être très frais, alors même qu'il est pêché depuis plusieurs jours, s'il est soigneusement tenu sur glace ; mais, il ne faut pas se le dissimuler, il y a loin de cette fraîcheur artificielle à celle d'un saumon récemment pêché. Tout le monde n'est peut-être pas à même de faire cette différence ; cependant les vrais amateurs de poisson ne s'y trompent pas. Les chairs cuites des saumons de bonne espèce, pêchés dans les fleuves à une certaine distance de la mer, pêchés dans la saison propice, et mangés à courte distance, renferment des qualités qu'on chercherait vainement dans les poissons qui ont séjourné plusieurs jours hors de l'eau, même sur glace.

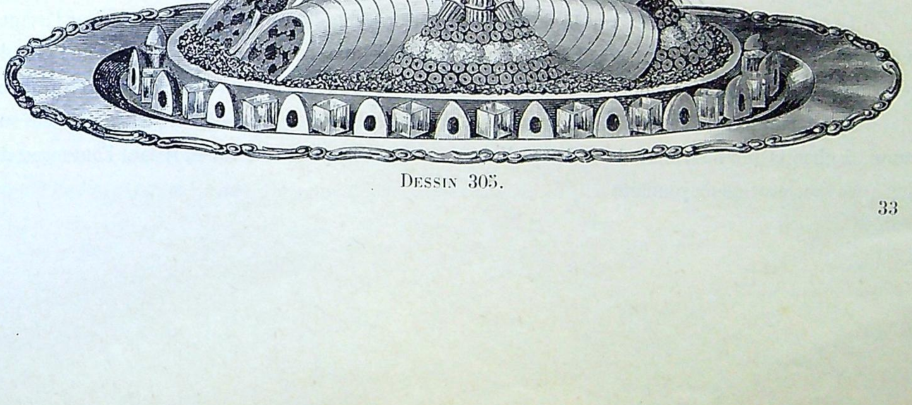
La cuisson du saumon coupé en tranches s'opère dans des conditions toutes différentes du saumon cuit entier ou en tronçons ; si le poisson est vraiment frais, il peut être simplement cuit à l'eau salée ; voici comment il faut en opérer la cuisson : écaillez les tranches ; rangez-les sur la grille d'une poissonnière, et plongez-les dans le liquide bouillant ; au premier bouillon, retirez le vase sur le côté du feu, de façon que le liquide conserve son même degré de chaleur sans bouillir,



Dessin 303.



Dessin 304.



Dessin 305.

Quand elles sont à peu près à point retirez-les tout à fait du feu ; laissez-les refroidir dans leur cuisson. Égouttez-les ensuite ; supprimez-en la peau, nappez-les avec de la gelée légèrement rougie ; dressez-les à cheval sur un fond-d'appui masqué sur son épaisseur avec du papier blanc.

A l'aide d'une poche, poussez de la gelée tout autour du poisson ; entourez-le avec une garniture de demi-œufs, les uns posés debout, les autres garnis avec de petits légumes en salade : petits-pois verts et carottes. Entourez le fond-d'appui avec de beaux croûtons de gelée. Servez en même temps quelques saucières de mayonnaise.

## Dessin 304. — HURES DE SAUMON A LA GELÉE

PLANCHE 70.

Cette pièce est destinée à être servie sur un buffet de bal ; elle peut faire une agréable diversion avec les pièces de ce genre qu'on a l'habitude de servir ; mais celle-ci n'est possible et ne doit être entreprise que dans les grandes affaires, où les cuisiniers sont dans le cas d'employer plusieurs saumons entiers, car alors il est facile de se procurer les avant-corps des poissons sans s'exposer à des frais onéreux.

La cuisson des hures de saumon est la même que pour les poissons entiers; avant de les cuire, elles doivent être bridées et fixées à la grille de la poissonnière, en les posant sur le ventre. Quand elles sont cuites, il convient de les laisser refroidir dans leur cuisson, et les faire égoutter une couple d'heures sur la grille de la poissonnière, avant de les dresser.

Pour dresser les hures dans les conditions représentées par le dessin, il faut disposer d'un grand plat, très large, ou un plateau en argent ; à défaut de ceux-ci on les dresse tout simplement sur une large abaisse en bois, ovale, avec prolongement sur le centre, telle que la présente le dessin ; mais, en ce cas, cette base doit poser sur quatre pieds et sa frise doit être plus ample.

Le double support que porte la base est fixé un peu sur l'arrière ; les surfaces du support et de la base, sont masquées de papier blanc : L'épaisseur de la base est modelée en chute-d'eau.

Entre les deux supports des hures est disposé un appui sur lequel est fixé le sujet : c'est un petit pêcheur modelé, assis dans le creux d'une coquille posée debout ; ses pieds portent sur la carapace d'un crabe naturel, posé un peu en inclinaison sur l'avant. Ce pêcheur tient dans sa main droite un trident et semble s'apprêter à saisir des poissons dans le prolongement de la base, figurant un petit bassin ; la surface de cette base est masquée d'une couche de gelée limpide, sur laquelle on peut placer de petits poissons cuits.

Les hures ainsi dressées sur le double support exigent d'être solidement calées sur l'avant ; sur l'arrière, elles sont soutenues par une planche en demi-lune, posée debout ; puis, par une grande gerbe de feuilles aquatiques modelées en graisse, ou simplement de feuilles en zinc masquées en graisse.

Les garnitures de cette pièce se composent de deux bouquets de belles crevettes dressées sur appui, à chaque bout arrondi de la base. Mais, en servant la pièce sur table, il faut l'entourer de quelques saucières de mayonnaise

## Dessin 305. — GALANTINE D'ANGUILLE A LA GELÉE

PLANCHE 70.

Les galantines d'anguille constituent un mets excellent, très estimé dans certains pays, mais qu'on sert peu en France dans les soupers; c'est vraiment dommage, car il offre une agréable diversion avec ceux qu'on sert habituellement dans ces repas.

Collez sur un grand plat long un fond-d'appui en bois, masqué de papier blanc.

Préparez trois grands hâtelets de belles crevettes rouges, soutenues à leur base par une truffe ronde.

Préparez une jolie garniture de légumes, composée de bottillons de pointes d'asperges, de petits bouquets de choux-fleurs, de petites carottes et de petits-pois verts.

Préparez une farce à galantine avec des chairs crues de poisson, du veau et du lard, pilés séparément, passés au tamis et mêlés dans le mortier. Assaisonnez cette farce de haut goût avec sel et épices; mêlez-lui du lard cuit, coupé en petits dés, une poignée de pistaches mondées.

Fendez par le ventre 2 grosses anguilles tuées, écorchées; désossez-les; supprimez-en la tête et les parties minces de la queue, étalez-les sur un linge; assaisonnez les chairs. Masquez-les ensuite avec une couche de la farce préparée; sur cette couche, rangez des filets d'anchois, de gros filets de truffe et des filets coupés sur un foie-gras, légèrement poché, assaisonnés.

Enveloppez séparément les galantines chacune dans un linge; nouez-les aux deux bouts, serrez leur épaisseur avec quelques anneaux de ficelle; cuisez-les 2 heures dans du bouillon non dégraissé. Quand elles sont à point, égouttez-les. Un quart d'heure après, déballez-les pour les réemballer aussitôt dans le même linge, rafraîchi. Laissez-les refroidir sur glace 5 à 6 heures, sans les mettre sous presse, mais bien droites.

Déballez ensuite les galantines; coupez-les du côté de la jointure des chairs, sur toute leur longueur. Coupez-les ensuite en tranches transversales d'égale épaisseur, et dressez-les sur le fond-d'appui, en trois lignes correctes, dont l'une à cheval entre les autres. De chaque côté, sur le fond-d'appui, dressez un joli bouquet de légumes variés, préalablement humectés avec de la gelée mi-prise. Entourez les galantines et les bouquets de légumes avec de la gelée hachée. Piquez les hâtelets, un sur le centre de la galantine supérieure, et les deux autres un à chaque bout, entre les lignes formées par les galantines. Entourez la base du fond-d'appui avec des demi-œufs durs, posés debout, et alternés avec de gros croûtons de belle gelée. — Avec cette pièce, on peut servir quelques saucières de mayonnaise ou de sauce tartare.

## Dessin 306. — PETIT ESTURGEON FROID

PLANCHE 71.

Le poisson que le dessin représente est connu en Russie sous le nom de *Kostioutschka* et de *Oscetrine;* on le pêche dans le lac *Ladoga*. Il semble tenir le milieu entre les deux familles du sterlet et de l'esturgeon, et former ainsi une espèce séparée, mais voisine de l'une et de l'autre.

Le kostioutschka diffère de l'esturgeon par la forme : il a le corps plus ramassé, plus trapu, plus arrondi ; sa tête est plus grosse, plus osseuse, moins allongée et moins pointue ; il ne ressemble pas non plus au sterlet. Les chairs cuites de ce poisson sont de bon goût, légèrement rosées et tendres. Les jeunes *kostioutchki* n'ayant pas encore atteint de grands développements, c'est-à dire, ceux qui pèsent de 8 à 10 kilogrammes, sont les meilleurs.

Pour servir ce poisson froid, il faut d'abord en extirper le nerf central, et le vider ; emplir le ventre avec de gros légumes, puis coudre l'ouverture, et envelopper le corps dans un linge ; le placer alors sur la grille d'une poissonnière, en l'appuyant sur le ventre ; le mouiller avec un court-bouillon simple, composé de vin blanc, de l'eau, du sel et des légumes émincés. Poser la poissonnière sur un bon feu ; faire bouillir le liquide, et le retirer aussitôt sur le côté, afin qu'il ne fasse que frémir : le poisson doit cuire ainsi pendant 2 ou 3 heures, s'il pèse 10 kilogrammes ; le faire refroidir dans sa cuisson, puis l'enlever sur la grille de la poissonnière, et le laisser s'égoutter plusieurs heures. Le découper ensuite en tranches minces, sur le haut du corps seulement, sans atteindre le ventre, et sans détacher les parties coupées ; le napper à la gelée, le glisser sur un plateau en bois, dont les bords sont ou modelés en graisse ou argentés [1]. L'entourer alors soit avec de la gelée, soit avec des demi-œufs dressés debout : sur le dessin, le poisson est représenté sans aucun entourage, afin que sa forme ressorte mieux.

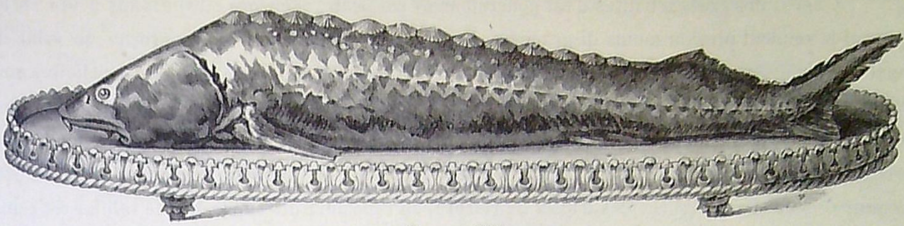
## Dessin 307. — GROSSE TRUITE DE RIVIÈRE, A LA GELÉE

PLANCHE 71.

Les grosses truites de rivière sont rares dans tous les pays, en France comme en Angleterre, comme en Allemagne ou en Italie. En France, on en trouve assez fréquemment dans le Rhône supérieur, dans l'Ain, le Doubs, et dans la plupart des fleuves ayant leur source dans les hautes montagnes, surtout dans les Pyrénées, les Alpes et le Jura. A l'étranger, celles prises dans les cours d'eau élevés de l'Ecosse, du Tyrol, de la Suisse et du Mont-Cenis sont les plus renommées.

La robe des truites de rivière est très variable, soit par rapport à sa nuance, soit par rapport aux taches dont elle est marquée. La nuance est le plus ordinairement bleue, mais d'un bleu plus ou moins vif, plus ou moins foncé ou cuivré ; cette nuance subit des modifications selon la nature, et aussi selon la profondeur des eaux dans lesquelles ces poissons trouvent leur existence. Mais on trouve aussi des truites dont la robe est de nuance blanchâtre, brun-clair, et quelquefois noire. Quant aux taches dont leur robe est pointillée, elles sont aussi infiniment diverses, et tiennent à des causes qu'on peut croire inhérentes à chaque localité ; d'ailleurs, le pointillé des truites n'est pas lui-même invariable pour l'espèce : il change ou se modifie à différentes époques de l'année ; il s'accentue ou il diminue, selon les variations du climat, selon les différents âges que le poisson traverse, et enfin, selon que les eaux dans lesquelles il vit sont plus ou moins rapides et froides.

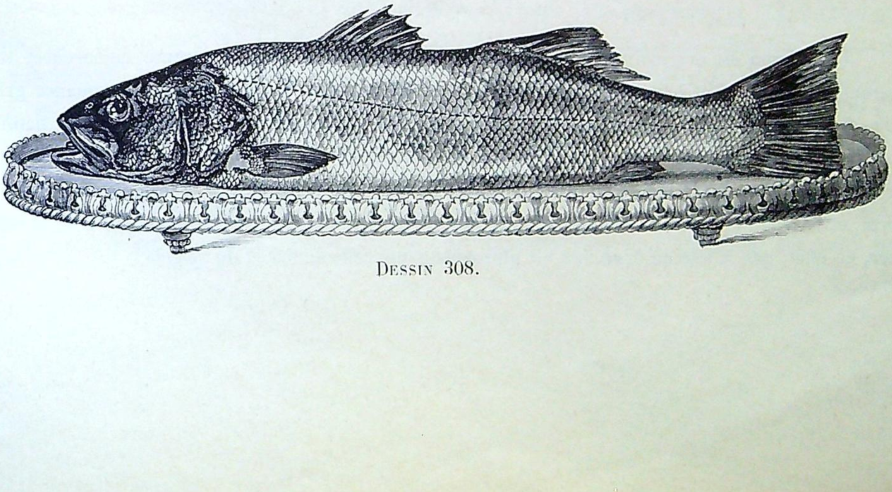
1. Il est facile d'argenter soi-même un plateau dans le genre que la gravure représente ; ce procédé est connu de tout le monde ; mais, en raison des moulures que comporte la frise, il est préférable de les confier à des hommes spéciaux qui font tout à la fois les moulures en mastic et l'argenture. D'ailleurs, on trouvera plus bas la méthode pour argenter le bois, le carton-pâte ou le pastillage.



Dessin 306.



Dessin 307.



Dessin 308.

Le corps des grosses truites n'est généralement pas beau; et encore est-il soumis à des variations qui le rendent plus ou moins disgracieux. Le plus ordinairement, il se rapproche de celui du saumon. Mais il s'en trouve fréquemment dont la tête est bosselée et osseuse, dont les mâchoires sont crochues comme celles des bécards, ou de longueur irrégulière comme celle des gades-pollacks; chez quelques sujets, la queue est courte et plate, le corps est rabougri et incorrect. Mais au fond, cette variation n'influe aucunement sur la qualité de leur chair, qui est toujours excellente, chez les gros poissons surtout. Dans l'espèce des truites de rivière, on rencontre des sujets dont le volume est considérable; il n'est pas rare d'en trouver pesant de 10 à 12 kilogrammes.

Les grosses truites qu'on veut servir froides ne doivent pas, à l'égal des petites truites de ruisseau, être tuées et cuites au moment; celles-ci, au contraire, exigent de n'être cuites que plusieurs heures après qu'elles ont été tuées : en été, quelques heures de mortification peuvent suffire, tandis qu'en hiver, cette mortification peut sans inconvénient se prolonger du double, à condition cependant que le poisson soit tenu sur glace jusqu'au moment de le mettre en cuisson.

Les grosses truites, qu'elles soient servies chaudes ou froides, ne doivent pas être écaillées; c'est un privilège qui de tout temps et dans tous les pays leur a toujours été accordé; il faut, au contraire, veiller à conserver intacte la couche de limon qui en recouvre la robe, afin qu'en cuisant, le poisson reste bleu à l'extérieur, car ce n'est qu'en raison de l'abondance de ce limon, que cette belle nuance se produit, et à laquelle les gourmets experts attachent la plus grande importance, puisqu'elle décèle la fraîcheur du poisson; et, en effet, plus la truite est fraîche, mieux la nuance ressort. Pour mieux la fixer, il convient, avant de cuire le poisson, de l'arroser avec du vinaigre froid ou tiède, aussitôt qu'il est tué et nettoyé.

La truite est représentée dressée sur un socle de forme basse, portant sur trois pieds, dont chaque extrémité est ornée avec un homard imité, c'est-à-dire coulé en graisse dans un moule ou dans de la gélatine. Avant d'être servi, le poisson doit être nappé à la gelée mi-prise, et entouré avec de la gelée hachée ou en croûtons; il peut aussi être entouré avec une garniture d'œufs cuits, garnis d'une salade de légumes de deux nuances : verts et rouges.

Avec une grosse truite froide, il est toujours nécessaire de servir quelques saucières, soit de sauce mayonnaise ou tartare, soit enfin de ravigote, froides.

## Dessin 308. — BRANCINO DE VENISE, A LA GELÉE

PLANCHE 71.

Ce poisson est originaire de la mer Adriatique; son corps est d'apparence vigoureuse, très légèrement comprimé et échancré sur le dos; sa tête est petite et courte; sa robe, de nuance gris-clair sur le dos, est blanchâtre en dessous; ses écailles sont larges, serrées, adhérentes. Par sa nature, il se rapproche du bar de l'Océan et du spigola de la Méditerranée. On peut admettre que ces trois genres appartiennent à la même famille, mais avec de certaines nuances, car la forme et la robe diffèrent, et les chairs de chacun de ces poissons possèdent des qualités particulières. On peut remarquer, en effet, que la tête du *brancino* est plus courte que celle du bar et du spigola.

A Venise, le brancino est le poisson le plus estimé, bien que dans ces parages toutes les espèces soient généralement exquises.

Dans un dîner, les gros *brancini* sont généralement servis comme relevés chauds; on peut les cuire à l'eau-de-sel ou au court-bouillon; mais on peut aussi les faire braiser avec du vin blanc. Les petits et les moyens sujets peuvent parfaitement être grillés ou frits.

Avec les gros *brancini*, cuits au court-bouillon ou braisés, servis comme relevés chauds, on peut servir une sauce génoise ou matelote; s'ils sont cuits à l'eau-de-sel, avec une sauce aux huîtres ou une sauce hollandaise. Les *brancini* grillés peuvent être servis avec une sauce-colbert, une sauce à la maître-d'hôtel ou même avec une sauce mayonnaise chaude.

Les *brancini* servis froids sont cuits dans un court-bouillon au vin blanc; le point essentiel consiste à les obtenir bien entiers. Il faut les laisser refroidir dans leur cuisson, et les faire égoutter 2 heures sur la grille de la poissonnière; les dresser alors soit sur un fond-d'appui, soit directement sur un plateau argenté posant sur quatre pieds. De même que les précédents, ce poisson est représenté sur le dessin, sans garniture, sans entourage, mais il est évident qu'il peut toujours être garni avec de beaux croûtons de gelée, de demi-œufs cuits, garnis de légumes ou simplement coupés en deux sur leur longueur.

En tout cas, il doit être accompagné de deux saucières de mayonnaise.

## DESSIN 309. — SEIBLING DE BAVIÈRE, A LA GELÉE

PLANCHE 72.

Le *seibling* est un poisson d'eau douce de l'espèce des ombres-chevaliers. Cette espèce est peu répandue en Europe; cependant elle existe en Écosse dans le lac *Melvin :* là, ce poisson est connu sous le nom de *charr*. Mais le *charr* reste petit, et n'atteint pas les grandes dimensions de l'ombre-chevalier et du seibling. Le vrai seibling de Bavière est certainement l'espèce la plus brillante aussi bien par ses qualités physiques que gastronomiques. Sa chair cuite est d'une finesse supérieure; sa robe aux teintes éclatantes et variées est bleuâtre sur le dos, tachetée de disques noirs entourés de rayons blancs et rouge vif. Il faut avoir vu ce poisson sortant des eaux où il a vécu pour se rendre compte de son admirable beauté.

La robe du seibling est exactement semblable à celle de l'ombre-chevalier; le haut du corps est bleuâtre, le dessous est d'une belle couleur rouge-orange; sa robe est tachetée de disques noirs, entourés d'un cercle blanc et rose : c'est un des plus jolis poissons que la nature ait produits; on le trouve dans les lacs *Starnberger* et *Bartholomaï*. La pêche du seibling étant en Bavière un privilège du roi, on ne rencontre généralement sur les marchés que ceux que la pêcherie royale autorise à y transporter, c'est-à-dire les petits. C'est dans le lac *Walkein* qu'on pêche les plus beaux; c'est ce lac qui, depuis des siècles, alimente la table des rois de Bavière.

Le seibling n'est pêché que du mois de septembre au mois de janvier; après cette époque, il est moins estimable; dès ce moment, sa robe perd en partie ses belles nuances, et les disques s'effacent. Les gros seiblings pèsent jusqu'à 7 kilogrammes; ils sont servis chauds plutôt que

froids ; mais dans les deux cas, quand ils sont cuits, il est préférable de les dresser sur le côté, afin de laisser voir le plus possible la belle nuance de leur ventre.

Mais pour conserver dans tout son éclat la nuance bleue du dos, il faut, avant de cuire le poisson, arroser le haut du corps avec du vinaigre froid, en ayant soin toutefois de couvrir le bas avec un linge, afin que l'acide n'atteigne pas la couleur orange du ventre, car alors elle disparaîtrait, et le poisson perdrait un de ses plus beaux ornements.

Les gros seiblings, de même que les grosses truites, doivent être tués en sortant de l'eau, mais ils ne doivent être cuits que quelques heures plus tard, pour éviter que le corps ne se brise, et que les chairs ne soient coriaces.

Le seibling peut être cuit à l'eau-de-sel ou dans un court-bouillon au vin blanc ; quand il est égoutté et refroidi, il faut le napper à la gelée mi-prise, légèrement rougie ; on le glisse ensuite sur un plateau en bois posant sur quatre pieds, masqué sur le haut avec du papier blanc, et modelé en chute-d'eau, sur son épaisseur, avec de la graisse bien blanche. Les pieds du plateau sont ou argentés ou peints au blanc de zinc. — Entourez le poisson d'abord avec un épais cordon de gelée hachée, et ensuite avec de jolis croûtons de gelée. Envoyez en même temps que le seibling quelques saucières de mayonnaise ou ravigote froide.

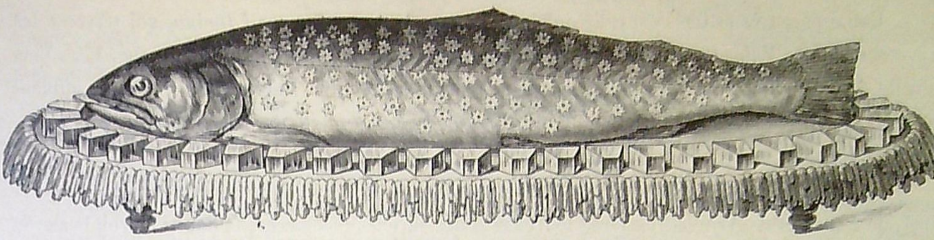
## Dessin 310. — STERLET DE RUSSIE, A LA GELÉE

PLANCHE 72.

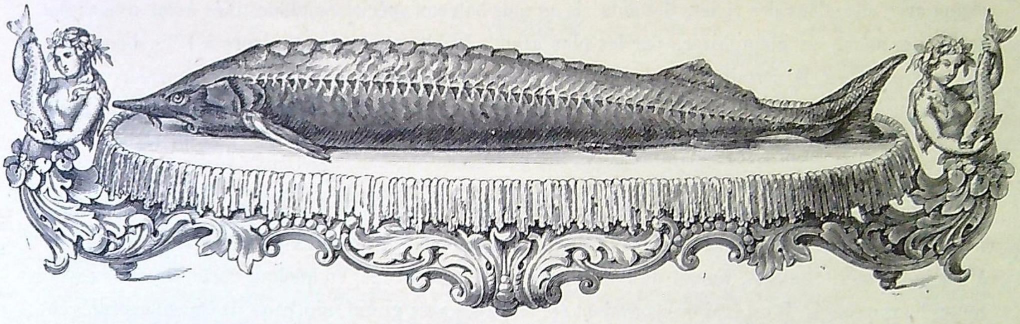
Le *sterlet* est le poisson le plus estimé, le plus recherché des gourmets russes ; il possède à leurs yeux le mérite d'être un poisson national ; car il n'existe en Europe dans aucune autre contrée que dans les immenses possessions de l'empire moscovite. C'est en vain qu'on a cherché à l'acclimater dans les fleuves et les lacs du nord de l'Allemagne.

Le sterlet appartient à la race des *Sturioniens :* il peut donc être considéré comme une variété de l'esturgeon ; les Russes disent qu'il en est le cousin-germain. Mais au point de vue culinaire, le sterlet ne ressemble à l'esturgeon que par sa forme et la construction de son corps, qui sont à peu près identiques ; quant aux qualités de ses chairs, il est évident qu'il existe entre les deux poissons des différences très sensibles ; celles de l'esturgeon, quand elles sont cuites, sont fermes, blanches, étoffées, mais sèches ; celles du sterlet, au contraire, sont de couleur jaunâtre, moelleuses, grasses, délicates, ayant un goût prononcé d'écrevisse qu'on chercherait en vain dans celles de l'esturgeon. Enfin, les chairs du sterlet cuisent en quelques minutes, tandis que celles de l'esturgeon sont souvent longues à atteindre leur cuisson. Physiquement, le sterlet diffère aussi de l'esturgeon : son museau est tout à fait pointu et relevé sur le bout : celui de l'esturgeon a l'extrémité arrondie ; les plaques osseuses qu'il porte sur le dos et les côtés sont moins saillantes et plus aiguës ; enfin, son corps est plus allongé, moins cylindrique.

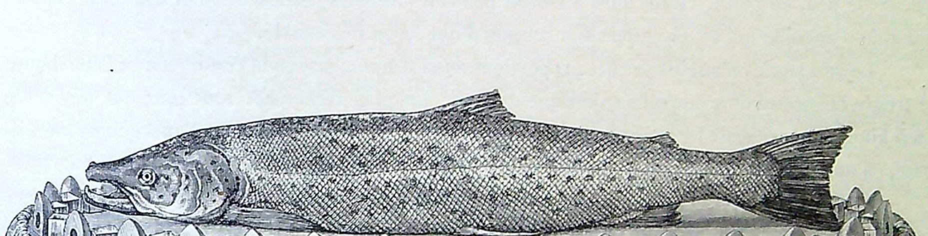
Cependant, il est évident que la famille des sterlets renferme plusieurs variétés ; la plus remarquable, la plus parfaite aussi, est celle que les Russes connaissent sous le nom de *Roi de sterlet ;* les sujets de cette espèce ont la robe dorée sur le dos, et presque rouge sous le ventre. On les pêche dans la *Dwina*, dans l'*Isdra*, et quelquefois dans le *Volga ;* mais ils sont fort rares.



Dessin 309.



Dessin 310.



Dessin 311.

Une espèce très estimée est celle qu'on pêche dans le fleuve *Swernoii Dwina*, qui traverse les gouvernements de *Vologda* et d'*Arkhangel*, pour se jeter dans un golfe de la mer Blanche. Les sujets de cette espèce pesant de 4 à 5 kilogrammes sont les plus recherchés. Mais la rivière *Irtisch*, affluent de l'*Obi*, en Sibérie, dans le gouvernement de *Tobolsk*, renferme aussi une bonne espèce, recherchée, quoique cependant inférieure à celle de la *Swernoii Dwina*.

La *Cheskna* dans le gouvernement de *Nowgorod*, et la *Soura* dans les gouvernements de *Simbirsk*, de *Penza* et de *Nijnei-Nowgorod* fournissent des variétés médiocres; la *Soura* fournit le sterlet blanc : l'*Oural* en fournit peu.

En général, les meilleurs sterlets sont ceux dont le ventre est d'un jaune tacheté de rose.

Les sterlets sont rares dans la *Néva*, mais ceux qu'on y trouve, bien que peu volumineux, sont d'excellente qualité : ils ont la robe jaune en dessous. Mais dès que la saison est propice, en automne, on transporte sur place des sterlets vivants, provenant de toutes les contrées de l'Empire où ils se produisent, et en quantité tellement considérable, que la provision suffit jusqu'au printemps à alimenter Pétersbourg. Ces poissons sont conservés dans l'eau de la *Néva* et les canaux en communication avec elle, dans des viviers flottants, de grands bateaux spécialement destinés à cet usage; de sorte que, même en plein hiver, par les plus grands froids, on trouve toujours à Pétersbourg du sterlet frais. C'est là certainement un avantage d'autant plus important, que les gourmets russes n'estiment ce poisson que tout autant qu'il est tué pour être cuit ; ils ne font aucun cas de ceux qui se vendent morts et gelés, qu'on reçoit en hiver de l'intérieur, dès que le trainage est établi.

Il en est naturellement des sterlets comme de tous les poissons d'eau douce, qui, en général, ne supportent pas de mortification sans préjudice; néanmoins, je dois dire que j'ai reçu bien souvent à Berlin des sterlets morts, venant de Pétersbourg, qui avaient été, en quelque sorte, conservés avec toutes leurs qualités. Il est vrai qu'ils avaient été emballés avec grand soin, et qu'ils étaient expédiés en plein hiver. J'en ai également reçu de vivants, transportés à grands frais dans de larges baquets pleins d'eau; mais, à mon avis, l'expédition des sterlets tués et emballés aussitôt dans de la neige pressée est bien préférable. J'ai remarqué que ces poissons perdaient considérablement de leurs qualités, en séjournant dans une eau qui n'a plus la même température que celle des grands fleuves, et qui se renouvelle peu, ou point. Vivant ainsi à l'étroit pendant plusieurs jours, leur chair contracte un certain goût d'anguille qui se développe à la cuisson d'une façon regrettable.

Le vrai sterlet n'atteint pas des proportions aussi volumineuses que l'esturgeon; à Pétersbourg on trouve beaucoup plus de petits sujets que de gros; les plus recherchés sont ceux qui pèsent de 4 à 5 kilogrammes; mais les poissons de 6 à 800 grammes sont généralement d'une grande délicatesse, en automne surtout, avant qu'ils aient longtemps séjourné dans les réservoirs de la Néva.

En Russie, le sterlet est servi dans tous les grands dîners; on peut dire même qu'il n'y a pas de dîner luxueux où il ne soit servi du sterlet, soit dans le potage, soit comme relevé; tout le monde sait que le *Ouka*, c'est-à-dire le potage au sterlet, est le plus recherché des Russes, le plus distingué entre tous.

Les sterlets pour relevés sont toujours servis chauds. Au fait, on sert rarement les sterlets comme pièces froides, excepté dans les soupers; car pour cet apprêt, ils doivent être gros, et on n'a pas

toujours sous la main des sujets volumineux. Mais la chair froide du sterlet est excellente à manger avec une sauce relevée.

Les sterlets qu'on veut servir froids doivent être cuits dans un court-bouillon au vin blanc; pour les obtenir bien entiers, il convient, avant de les cuire, d'en supprimer le gros nerf adhérent aux parties cartilagineuses, qui, chez ce poisson, tiennent lieu d'arête principale.

Quand le poisson est refroidi, égoutté, il suffit d'en découper les filets en entailles; ceci fait, glacez-le entièrement; nappez-le à la gelée, et dressez-le sur un fond-d'appui collé sur plat, masqué sur le haut avec du papier blanc, et, sur son épaisseur, avec du beurre ou de la graisse nuancée en vert tendre. Le sterlet est alors entouré avec un épais cordon de gelée hachée, et le fond-d'appui garni de beaux croûtons de gelée alternés avec des bouquets de gelée hachée et des bouquets d'*agourcis* coupés en losanges et reverdis. — Une sauce mayonnaise ou tartare doit être servie séparément.

## Dessin 311. — BÉCARD COMMUN

PLANCHE 72.

Dans la première partie de ce livre, j'ai reproduit un dessin du bécard du Nord; celui représenté dans cette planche est du Rhin. On peut se rendre compte, en examinant les deux sujets, de la différence qui existe entre eux. La forme de celui-ci se rapproche beaucoup plus de celle du saumon de pure race : n'était la difformité de sa tête, on pourrait facilement les confondre. Quant à sa robe, elle est simplement plus tigrée; mais la nuance est à peu près la même : bleuâtre sur le dos, argentée sous le ventre.

Le bécard se distingue surtout du saumon par un signe bien caractéristique: il porte à l'extrémité de la mâchoire inférieure un crochet blanc et orné qui se loge dans une cavité correspondante, creusée dans la mâchoire supérieure.

Je n'ai reproduit ce dessin qu'à titre de curiosité, et pour bien faire ressortir les différences existant entre ce bécard et celui du Nord, connu sous le nom de saumon rouge, et dont la forme et la robe offrent un contraste si remarquable.

En automne, dans les affluents de la mer Baltique, on pêche par milliers des bécards, de grosseur extraordinaire, pesant souvent jusqu'à 25 kilogrammes. Mais cette espèce n'a aucune analogie avec les saumons rouges pêchés sur les côtes de la Norwége.

Les chairs crues du bécard commun sont légèrement rosées, mais en cuisant elles deviennent blanches, sèches, et n'ont aucune des qualités appréciées des vrais saumons.

Pour être servi froid, ce poisson doit cuire dans un bon court-bouillon au vin. Quand il est refroidi et bien égoutté, dressez-le sur le socle, en l'appuyant sur son ventre. Calez-le sur l'arrière, afin de lui donner l'aplomb nécessaire; puis, nappez-en les surfaces, au pinceau, avec de la gelée mi-prise. Entourez-le d'abord avec de la gelée hachée, puis avec une garniture de demi-œufs durs, dressés sur le bord du petit socle, en les alternant avec de gros croûtons de gelée de forme carrée. — Le jaune des œufs est masqué avec un rond de truffe, collé avec de la gelée mi-prise. Le socle est établi dans les mêmes conditions que celui représenté par le dessin 309.

## DESSIN 312. — JAMBON DÉCOUPÉ, A LA RUSSE

PLANCHE 73.

Les meilleurs jambons sont ceux provenant de jeunes animaux, de bonne race, nourris avec soin, élevés dans de bonnes conditions. Les viandes d'un bon jambon cuit doivent être tendres, de belle couleur rosée, d'un goût agréable, relevées de ton, sans être salées avec excès.

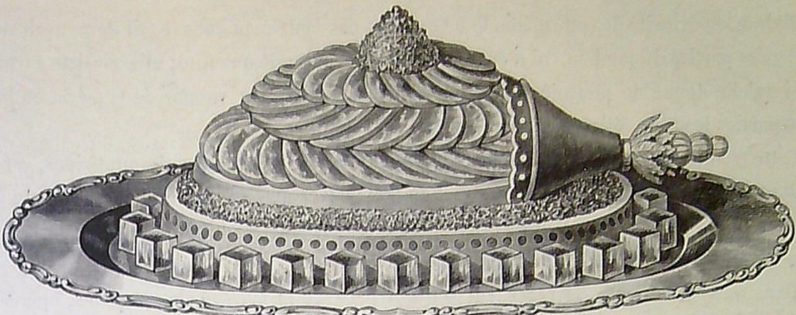
En France, les jambons de Bayonne sont les plus estimés; par leurs qualités distinctes, ils peuvent subir la comparaison avec les sortes étrangères les plus renommées. En Allemagne, ce sont les jambons de Hambourg qui sont les plus recherchés; ils sont bien préparés et généralement tendres, mais d'une fadeur qui leur est nuisible; ils laissent donc à désirer sous le rapport du goût et de la nuance.

Les jambons d'Angleterre sont réputés les meilleurs; cela n'a rien de surprenant, puisque les viandes de boucherie, excepté le veau, ont une incomparable supériorité sur celles que produit le continent : la nature des pâturages, l'air saturé de la mer, aussi bien que les soins intelligents qu'on prodigue aux animaux, sont évidemment les causes contribuant le plus à cette supériorité. Les jambons d'York sont les plus renommés et aussi les meilleurs ; mais s'ils possèdent en général de grandes qualités, il n'est pas inutile d'observer que sous cette étiquette de *jambons d'York*, les marchands anglais en vendent un grand nombre qui sont réellement médiocres, et qu'ils tirent un peu de partout : car les produits du pays ne suffisant pas à la consommation, ils y suppléent par ceux que fournit l'importation. En France, le public ne se fait pas une idée exacte des comestibles journellement exportés du continent en Angleterre : ce ne sont pas seulement les jambons, mais aussi les porcs, les bœufs et les moutons, la volaille et les œufs, le beurre, qui arrivent chaque jour à Londres en quantité extraordinaire. Les Anglais, malgré leurs fécondes ressources, en ce qui touche la vie matérielle, sont cependant tributaires de toutes les contrées voisines : la Hollande, la Belgique, la France et toutes les côtes de la mer du Nord jusqu'au Schleswig et le Holstein, fournissent le complément de ses besoins.

En nul pays, il n'est guère servi de grands soupers froids, sans que les jambons y jouent un rôle principal. Le jambon de choix, rosé, gras et tendre, est un met toujours fort estimé et, à peu d'exceptions près, recherché par tout le monde.

En France, les jambons sont généralement découpées en entailles, et dressés sur un fond-d'appui. Cette méthode est défectueuse, en ce sens que, ne pouvant découper qu'une partie du dessus, il en résulte que la pièce, quoique volumineuse, ne peut cependant suffire qu'à un petit nombre de convives, car ceux-ci éprouvent toujours une grande répugnance à se servir eux-mêmes des pièces qui ne sont pas découpées. Pour obvier à cet inconvénient, les cuisiniers, se trouvant dans l'obligation de multiplier outre mesure ces pièces froides, surchargent donc la table, et absorbent par ce fait un espace qui, sur les buffets, se trouve souvent limité et restreint.

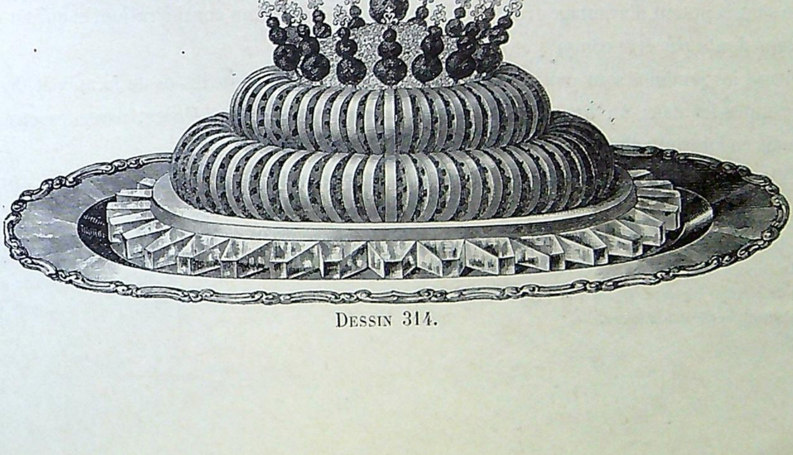
La méthode que j'ai adoptée me paraît beaucoup plus rationnelle, car elle ne présente pas les mêmes inconvénients. Le jambon que le dessein représente remplit bien en effet toutes les conditions d'une grosse pièce froide, dont la première est sans contredit d'être abondante, sous le moins de volume possible, du moment que son ampleur ne nuit en rien à son élégance.



Dessin 312.




Dessin 313.



Dessin 314.

Mais la supériorité de cette méthode ne consiste pas seulement dans le fait de pouvoir découper les meilleures parties du jambon, ni d'en couper une plus grande quantité; elle consiste surtout dans la faculté qu'elle donne de pouvoir augmenter considérablement le volume de la pièce, en lui adjoignant les parties les plus délicates d'un autre jambon.

Cette faculté est trop importante en effet pour échapper à l'attention des praticiens, car tout en augmentant le volume de la pièce, elle permet de n'employer que les meilleurs morceaux du jambon, et d'écarter les parties moins délicates. Par toutes ces considérations, j'ai lieu de penser que cette méthode sera désormais la seule pratiquée sur les tables distinguées.

Dans mes précédents ouvrages j'ai souvent parlé de la cuisson des jambons, opérée par le procédé ordinaire. Je veux dire quelques mots de celle généralement adoptée en Angleterre, soit pour les viandes salées de bœuf ou de porc, soit pour les langues soit pour les jambons[1]. Cette méthode consiste dans la cuisson par la vapeur d'eau.

Le défaut de machines à vapeur dans nos cuisines rend, il est vrai, ce procédé difficilement applicable; néanmoins, j'estime que les cuisiniers doivent être tenus au courant de toutes les améliorations se rattachant aux apprêts culinaires.

La cuisson des jambons à l'aide de la vapeur d'eau est certainement la plus simple à opérer, du moment qu'on dispose des ustensiles nécessaires; elle est non seulement la plus simple et la plus facile, elle est aussi la plus pratique; car les viandes exposées à la vapeur cuisent sous l'action pénétrante de cette vapeur, et non par le bouillonnement dans le liquide, ce qui est bien différent.

Quand on cuit les viandes salées par le procédé ordinaire, on s'attache à les cuire avec le moins d'ébullition possible, en tenant le liquide frémissant sur le côté du feu : eh bien, la cuisson par la vapeur d'eau est l'expression la plus parfaite de ce procédé, puisque les viandes sont pénétrées par la vapeur sans aucune espèce d'ébullition.

Dans la troisième planche de cet ouvrage, se trouvent reproduits les vases à l'aide desquels s'opère la cuisson par la vapeur d'eau ; cette vapeur est produite, soit par une petite machine spéciale, soit simplement par des chaudières à flotteurs, adaptées aux fourneaux ou au foyer de la rôtisserie.

Par ce procédé, la durée de la cuisson est moitié moins longue que par le procédé ordinaire ; et cette cuisson exige non seulement moins de surveillance, mais le résultat est encore plus parfait : les viandes cuites conservent mieux leur suc intérieur ; elles restent plus rouges, et leur déperdition est moins considérable.

Ce sont là autant d'avantages réels qui méritent d'être pris en considération, et qui tôt ou tard finiront sans doute par être compris et mis à profit.

Quand les jambons sont cuits et sortis des vases, supprimez-en les os de la noix et du quasi; puis enveloppez-les dans un linge, et laissez-les refroidir sous presse légère; parez-les ensuite en dessus, mais en laissant adhérer au manche une partie de la couenne.

Enlevez alors d'un seul morceau toute la partie supérieure du jambon, en suivant l'os inté-

1. En Angleterre, on fait cuire à la vapeur non seulement les viandes salées mais même les poissons, les légumes et les puddings. La cuisson des puddings réussit fort bien ; celle des légumes, également ; on peut même dire que la vapeur semble améliorer les qualités de certains légumes. Quant aux poissons, le cas est différent : cette cuisson réussit à quelques espèces, mais elle n'est pas, généralement, applicable à toutes.

rieur, et en arrêtant la coupure juste à la hauteur du manche et de la couenne. Supprimez la moitié du l'os intérieur en le sciant ; puis, coupez quelques bonnes tranches de chaque côté, sans cependant diminuer trop l'épaisseur du fond ; placez celui-ci sur un fond-d'appui masqué de papier, collé sur un plat long.

Distribuez la partie supérieure du jambon en tranches régulières. Prenez la noix et la sous-noix d'un autre jambon, découpez-les aussi en tranches ; dressez ces tranches en couronne sur le fond du jambon, en plaçant les tranches médiocres sur le centre. Sur la première couronne, dressez-en une deuxième en sens inverse, et un peu plus étroite ; puis une troisième dans le même sens que celle du bas, également plus étroite, de façon à former une sorte de pyramide creuse.

Emplissez le puits formé par la dernière couronne avec de la belle gelée hachée ou avec une salade de petits légumes variés en espèces et en nuances, liés avec de la gelée mi-prise. Glacez au pinceau le fond du jambon et le manche; ornez celui-ci d'une belle manchette. Entourez la base du jambon avec de la belle gelée hachée, et celle du fond-d'appui avec de jolis croûtons de gelée, coupés de forme quadrangulaire, un peu moins hauts que larges.

Les croûtons de gelée destinés à garnir les grosses pièces froides peuvent être coupés soit au couteau, soit à l'emporte-pièce. La forme qu'on leur donne le plus ordinairement est la triangulaire, dont un des angles est coupé droit ; c'est la plus facile, et celle se prêtant le mieux au dressage. Mais, on coupe aussi les croûtons de forme ronde ou en forme de carré-plat, de carré-haut et de carré-long. Quelle qu'en soit la forme, ils doivent être correctement et nettement coupés, d'une égale grosseur et dans de justes proportions : ni trop gros ni trop petits ; en général ils gagnent à être marquants.

## DESSIN 313. — GRANDE TERRINE DE FOIE-GRAS DE STRASBOURG

PLANCHE 73.

Une belle et grande terrine en porcelaine, de forme ovale, largement garnie de pâté de foie-gras, proprement coupé, correctement dressé, est un mets qui figure avantageusement sur la table d'un souper froid. A Strasbourg, on trouve des terrines exactement semblables à celle que le dessin représente, mais au besoin il est facile d'en imiter une en graisse à modeler ; en ce cas, elle doit être exécutée sur un tambour en bois mince, masqué extérieurement avec de la graisse, de façon à lui donner l'évasement nécessaire ; les divers ornements appliqués sur les contours sont modelés ou appliqués en relief. Pour emplir cette terrine, prenez 2 ou 3 terrines ou boîtes de foie-gras, raffermies sur glace plusieurs heures; retirez-en la graisse qui recouvre l'appareil, et avec elle, emplissez le vide de la grande terrine au tiers de sa hauteur ; puis, à l'aide d'une cuiller en acier, un peu plus volumineuse que les cuillers à soupe, coupez l'appareil en parties de forme allongée, pas trop minces, bombées d'un côté, creuses de l'autre, en ayant soin de tremper chaque fois la cuiller dans de l'eau bien chaude. Rangez les morceaux de foie-gras sur une plaque à mesure qu'ils sont coupés ; faites bien refroidir ces morceaux sur glace, et dressez-les régulièrement en dôme dans la terrine ; posez sur le sommet une belle truffe entière. Dans ces conditions, la terrine est collée sur un plat, et entourée sa base avec des croûtons de belle gelée.

## Dessin 314. — GALANTINE DE FAISAN, A LA PÉRIGORD

PLANCHE 73.

Préparez 2 grosses galantines de faisan, aux truffes et foie-gras, c'est-à-dire dans les meilleures conditions possibles; emballez-les séparément dans un linge, et cuisez-les 2 heures dans un bon bouillon non dégraissé. Égouttez-les sur une plaque; un quart d'heure après, déballez-les, et remballez-les dans les mêmes linges, rafraîchis. Faites-les refroidir sans les mettre sous presse ; 5 à 6 heures après, déballez-les de nouveau, glacez-les, tenez-les sur glace une couple d'heures.

Divisez-les alors chacune en deux parties sur la longueur ; parez droit les bouts ; puis, sur chaque moitié, enlevez, d'un côté seulement, sur la longueur, une bande de 2 centimètres de large. Distribuez ensuite ces moitiés en tranches transversales, régulières, pas trop épaisses, mais assez cependant pour qu'elles puissent se tenir debout, en les appuyant du côté coupé ; tenez-les sur glace.

Préparez quelques hâtelets garnis chacun de 3 truffes de dimensions graduées; préparez-en un plus grand, avec 2 grosses truffes ; glacez-les; piquez-les sur un pain ordinaire, et tenez-les au froid. Préparez un grand fond-d'appui en bois, ovale, surmonté d'un gradin également en bois, et de même forme, mais de 5 centimètres plus étroit et ayant juste la même hauteur que les tranches coupées de galantine. Masquez le gradin avec du papier blanc, collez-le sur un plat d'argent.

Sur le centre du deuxième gradin, collez alors, avec du repère, un autre support en pain de cuisine, frit, de même hauteur que le gradin, mais plus étroit, c'est-à-dire en laissant assez d'espace tout au tour pour dresser une autre couronne de galantine.

Prenez une à une les tranches de galantine ; humectez-les au pinceau avec un peu de glace, et posez-les debout sur le gradin inférieur, en les appuyant du côté humecté, afin de les coller. Posez-les à égale distance l'une de l'autre, et formez ainsi tout autour du deuxième gradin une jolie couronne. Dressez une autre couronne dans le même ordre, sur le deuxième gradin, contre le support en pain. Glacez légèrement les galantines au pinceau, sur leur épaisseur ; puis, piquez les hâtelets sur les bords du support en pain, en les inclinant légèrement en dehors ; glacez-les aussi.

A l'aide d'une petite brochette, piquez sur le centre du support un autre support en pain frit, de forme conique, ayant la hauteur de 4 à 5 centimètres ; sur celui-ci, piquez le grand hâtelet, tout droit. Masquez alors le pain avec une épaisse couche de gelée hachée. Entourez la base du gradin inférieur avec de gros croûtons de belle gelée transparente, et tenez le plat au froid, en attendant de le servir.

## Dessin 315. — CHAUFROIX DE FILETS DE GIBIER, SUR TAMBOUR

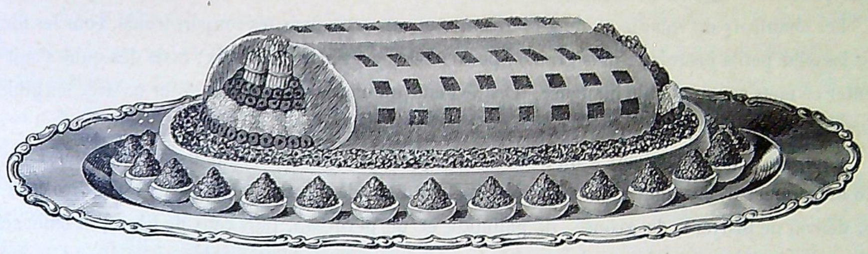
PLANCHE 74.

Ce tambour garni est destiné à être servi sur la table d'un buffet, comme grosse pièce froide.

La construction de ce tambour est simple ; la charpente se compose de deux abaisses ovales en bois, dont l'une est un peu plus étroite que l'autre, mais qui sont reliées entre elles par un support en



Dessin 115.



Dessin 116.



Dessin 117.

bois; le vide du tour est fermé à l'aide de bandes de carton, clouées contre l'épaisseur des deux abaisses, en les courbant de façon à cintrer les contours. Ce tambour est alors fixé contre une base en bois un peu plus large, posée sur quatre pieds. L'abaisse basse du tambour a 50 à 55 centimètres de long, celle du haut, 45 centimètres. Le tambour et la base sont masqués de pâte-anglaise cuite (page 97), puis décorés en relief avec la même pâte. La bordure pendante du tambour est exécutée sur une bande en carton clouée sur le haut du tambour; elle est composée de détails coupés à l'emporte-pièce, collés à cheval. La bordure montante de la base, ainsi que le liseron qui la soutient, peuvent être levés à la planche. Toutes les surfaces sont dorées à plusieurs reprises avec des jaunes d'œuf battus; on fait sécher la pâte à l'air.

Sur le centre du tambour est fixé un support en carton blanc, de forme ovale, légèrement conique, ayant 40 centimètres de diamètre, c'est-à-dire 4 à 5 centimètres de moins que la surface supérieure du tambour. C'est contre ce support que seront dressés les filets de gibier.

Ce support doit être masqué de pâte ou simplement glacé au pinceau; il est surmonté d'un sujet en graisse, pouvant aisément être modelé : c'est une chèvre attachée à un tronc d'arbre, modelée sur une petite abaisse ovale, et sur des fils de fer reliés à l'abaisse afin de la maintenir d'aplomb.

Les chaufroix de volaille ou de gibier sont souvent servis dans les soupers froids. Tous les filets, depuis les plus petits jusqu'aux plus grands, peuvent être servis en chaufroix; mais dès qu'il s'agit de présenter ce mets sur une table luxueuse, il est évident qu'on ne peut le composer qu'avec les gibiers les plus recherchés.

Pour dresser un chaufroix semblable à celui que le dessin représente, devant être servi sur la table d'un souper, il convient de n'employer que les filets des plus gros gibiers, c'est-à-dire ceux de faisan, de coq de bruyère, de grouse, de gélinotte et de perdreau, puis ceux de lièvre, et enfin ceux de chevreuil : les filets de daim ou de sanglier ne conviennent pas à cet emploi.

Pour préparer un chaufroix de gibier de plume, on emploie quelquefois les filets du gibier rôti; mais il est préférable de les détacher à cru, les parer, les faire pocher au beurre, et quand ils sont refroidis, les masquer avec la sauce chaufroix. Il en est de même des filets de lièvre ou de chevreuil. Mais, par exemple, quand on emploie des gibiers rôtis, tels que faisans ou coqs de bruyère, c'est-à-dire ceux dont les chairs d'estomac sont épaisses et longues, il ne convient pas d'en détacher les filets, comme on le ferait de ceux d'un perdreau ou d'une bécasse, car ils seraient trop volumineux; il est donc préférable de tirer 2 ou 3 belles tranches de chaque côté de l'estomac, sans faire de haut-de-poitrine, puis les parer d'égale forme et les masquer avec la sauce. Mais pour donner à ces filets une épaisseur plus grande, et aussi une qualité plus distinguée, on peut toujours, avant de les saucer, les masquer d'un côté avec une couche d'appareil de pain de foie-gras, ou simplement avec un bon gratin de foies de volaille, pilé, passé, beurré et mêlé avec un peu de bonne sauce chaufroix. Dans ces conditions, les filets doivent être bien refroidis sur glace, nappés avec la sauce d'abord, puis avec de la gelée-mi-prise.

Les filets de gibier sont dressés debout, un peu à cheval, contre la base du sujet, élevé à hauteur voulue; ils sont entourés avec une chaîne de belles truffes rondes, pelées et glacées. La base du support est entourée d'une chaîne de petites caisses garnies de truffes.

Brillat-Savarin a dit que la truffe était le diamant de la cuisine; nous pouvons dire aujourd'hui

qu'elle est aussi le diamant des contrées qui la fournissent, car la valeur de ce produit merveilleux augmente en raison des débouchés qui lui sont ouverts : fraîches ou conservées, les truffes sont transportées dans tous les grands centres de l'univers ; là où l'on mange, la truffe s'impose et trône en souveraine dans les festins. Et dire que la truffe est comme la manne des Hébreux, comme le poisson de la mer, se produisant sans culture et sans peine : trésor inépuisable qui se renouvelle sans cesse, et n'exige d'autre peine que celle de le ramasser.

La truffe n'est pas le privilège exclusif de notre pays ; elle se produit en diverses contrées ; l'Espagne, l'Angleterre, l'Allemagne, l'Italie, l'Afrique, l'Asie et l'Amérique en possèdent; mais la France seule fournit les plus belles et les meilleures; c'est elle qui les fournit en plus grande abondance, c'est elle enfin qui alimente le monde gastronomique. Là est son privilège ; car les truffes qui se produisent dans les autres contrées sont peu ou point exportées; elles sont généralement consommées dans le pays même. En France, la truffe du Périgord est le type de l'espèce, elle est la plus renommée, et certainement meilleure que les autres; mais la Bourgogne, le Dauphiné, la Provence, en fournissent d'excellentes. Dans le midi, c'est Carpentras qui centralise tous les produits des contrées voisines pour les expédier au loin.

A l'étranger, la haute Italie produit de très belles truffes, sans compter celles du Piémont, qui, bien que n'étant pas noires, ont cependant une grande valeur aux yeux des gourmets du pays ; à Rome, on trouve encore d'excellentes truffes noires ; mais celles du pays napolitain, quoique très abondantes, sont pour la plupart défectueuses : elles ont le goût de soufre. Les truffes d'Afrique et d'Espagne sont blanches, rares ; ces dernières sont très estimées des Espagnols. Les truffes d'Angleterre sont aussi fort rares et de médiocre qualité. En Allemagne, les pays de Bade et de Hanovre en fournissent en petite quantité, mais généralement grosses ; elles ne sont noires qu'à l'extérieur, et elles ont un goût d'ail peu agréable; elles conviennent pour hâtelets.

Chose remarquable, c'est qu'à l'étranger, on n'employait autrefois que des truffes conservées ; mais aujourd'hui que de grandes voies de communications sont ouvertes, on trouve partout des truffes fraîches pendant l'hiver, bienfait inestimable pour les gourmets.

Comment se produisent les truffes ? Mystère insondable de la nature ! problème qui n'est pas encore résolu ! Le sera-t-il un jour ? Espérons-le pour le profit de l'humanité, car si on parvenait à pénétrer les secrets de leur origine, peut-être arriverait-on à éclaircir celui de leur production artificielle, qui depuis de longues années donne lieu à des controverses sans fins, et malheureusement jusqu'ici sans résultats pratiques.

## Dessin 316. — SELLE DE VEAU A LA RICHEMONT

PLANCHE 74

La pièce que le dessin représente est surtout destinée à être servie sur la table d'un souper, car on ne sert des pièces froides de veau dans aucun dîner, tandis que, dans un souper froid, une pièce de veau n'est jamais déplacée, surtout quand elle se compose d'une belle selle blanche et grasse, bien garnie et dressée avec une certaine élégance. Le veau de bonne qualité est excellent à manger

froid, soit avec du jambon ou de la langue salée, soit avec des légumes en salade, soit enfin avec de la bonne gelée.

Pour servir une selle dans les conditions représentées par le dessin, il faut la choisir de belle forme, coupée sur toute sa longueur, y compris une partie des carrés ; coupez les côtes à moitié, écourtez les bavettes, supprimez-en les rognons ; puis enlevez la peau des chairs sur les 2 filets, de chaque côté de la selle, mais sans la détacher complètement ; supprimez alors les parties nerveuses des filets, et cloutez-en symétriquement les chairs avec 3 rangs de truffes crues, bien noires.

Assaisonnez les chairs, masquez-les entièrement avec des bardes minces de lard, et recouvrez celles-ci avec la peau des filets, qui doit rester adhérente à l'os de la chaîne, sur le milieu de la selle. Ficelez correctement celle-ci, posez-la sur le fond d'un plafond à rebords, en l'appuyant sur une couche de légumes émincés, mêlés avec des débris de lard : arrosez-la largement avec du beurre ; faites-la cuire à four modéré, en l'humectant souvent. Quand elle est à point, laissez-la bien refroidir ; débridez-la ensuite. Supprimez la peau et le lard recouvrant les filets, et parez ceux-ci à vif ; détachez-les alors pour les découper en tranches, et les remettre en place : glacez-les, et dressez la selle sur un fond-d'appui masqué de papier blanc, collé sur un plat long.

Entourez la pièce à sa base, tout autour, avec de la gelée hachée ; sur chaque bout, dressez un beau bouquet de légumes variés, assaisonnés en salade ; puis entourez le fond-d'appui avec de petits fonds d'artichaut, garnis, les uns avec de petits-pois verts, les autres avec de petites carottes coupées rondes à l'aide d'une petite cuiller à racine, également assaisonnées en salade, et liées avec de la gelée mi-prise, afin de pouvoir les dresser en dôme dans les fonds d'artichaut. Si ces fonds étaient trop gros pour l'espace laissé libre au fond du plat, il faudrait les garnir, les tenir une heure sur glace, puis les couper en deux, et les appliquer contre le fond-d'appui, du côté coupé.

Cette pièce pourait être ornée avec quelques hâtelets transparents piqués sur les bouts, mais elle ne produit pas moins d'effet dans toute sa simplicité.

## Dessin 317. — ROULADE DE HURE DE SANGLIER POUR GROSSE PIÈCE FROIDE

PLANCHE 74.

Cette pièce, dressée sur tambour, dans les conditions que le dessin la représente, peut fort bien être servie sur la table d'un souper, en même temps que celle représentée par le dessin 287. Comme motif de symétrie, il faut absolument que les grosses pièces servies aient un pendant, et qu'elles soient placées à une égale distance du groupe central, l'une sur la droite, l'autre sur la gauche.

La roulade de hure de sanglier étant décrite au chapitre des entrées froides, je n'y reviendrai pas. Je dirai seulement que les tranches de roulades doivent être coupées un peu longues, pas trop larges, et toutes dans le même sens ; elles doivent être dressées de façon que les chairs marbrées soient bien apparentes et forment une couronne symétrique.

Le tambour sur lequel la roulade est dressée, est construit dans les mêmes conditions que celui représenté par le dessin 315 ; il est aussi masqué en pâte anglaise dorée et séchée à l'air.

La roulade est dressée sur un fond en bois ovale, portant sur son centre un support en carton; le support et le fond sont masqués de papier blanc; ils sont fixés l'un à l'autre, mais ils sont indépendants du tambour. Le haut du support est orné d'un sujet modelé en graisse ou coulé en stéarine: c'est un sanglier représenté appuyé sur ses pattes de derrière, contre un tronc d'arbre, auquel on le fixe à l'aide de fils de fer.

La couronne de roulade peut être soutenue à sa base par un cordon de gelée hachée poussée à la poche. Quand le fond et le support sont posés sur le tambour, le fond forme gradin avec celui-ci, de sorte que, sur l'espace resté libre, on peut toujours dresser une garniture de petites caisses de truffes ou simplement de gros croûtons de gelée.

---

# SOMMAIRE DES PLANCHES 75, 76

ORNEMENTS ET ACCESSOIRES DES PIÈCES FROIDES, DE GRANDS SOCLES ET DE GRANDES PIÈCES ORNEMENTALES DU FROID.

## Dessins 318 à 323. — MODÈLES DE CROUTES POUR TIMBALE ET PATÉ FROID

### PLANCHE 75.

Les six sujets reproduits à cette planche représentent différents modèles de croûtes à pâtés froids dans le genre des pâtés de Strasbourg. On peut faire ces croûtes plus ou moins volumineuses; mais celles qui conviennent le mieux, pour entrées froides, sont celles qui ont la hauteur de 16 centimètres sur 18 de diamètre.

Ces croûtes peuvent être préparées d'après deux méthodes différentes: en pâte mangeable, et en imitation de pâte mangeable. Dans le premier cas, elles sont formées et cuites en moule; dans le second, elles ne sont pas cuites du tout, elles sont montées sur charpente.

Je vais d'abord décrire la méthode de foncer les croûtes mangeables: pour monter ces croûtes, il faut disposer d'un moule en métal, sans fond, de forme droite et lisse, à charnières: on trouve ces moules chez tous les fabricants ou marchands de moules. Farinez le moule à l'intérieur, et posez-le sur un plafond couvert de papier blanc.

Pour foncer le moule, formez d'abord une sorte de bourse avec la pâte à foncer[1], ferme, en

1. Voici la méthode de préparer la pâte pour foncer les moules à pâté de Strasbourg:

Pour un moule droit de haute forme, il faut 2 kilogrammes de farine, 600 grammes de beurre, du sel et de l'eau. Faites la détremper sur la table, selon la méthode ordinaire, en la tenant très ferme; fraisez-la trois fois, de façon à l'obtenir bien lisse enveloppez-la dans un linge, et laissez-la reposer une heure ou deux, en lieu frais.

élevant peu à peu les bords de la pâte; introduisez-la ensuite dans le moule : le point essentiel consiste à élever la pâte bien lisse contre les parois du moule, en lui conservant une égale épaisseur; pour obtenir ce résultat, il faut opérer lentement, sans secousses, afin de ne pas rider ou gercer l'enveloppe : elle ne doit pas être trop mince.

Quand la caisse est montée, jusqu'au-dessus des bords du moule, masquez intérieurement la pâte avec du papier beurré, en le collant contre les parois; emplissez ensuite le vide de la caisse avec de la farine ordinaire; fermez l'ouverture avec un couvercle de pâte mince, en forme de dôme. Coupez alors la crête droite, et pincez-la en dehors et en dedans. Laissez ainsi reposer la pâte une demi-heure; puis, enlevez le moule, et pincez entièrement les surfaces de la caisse; décorez-les, soit avec des détails en pâte brisée, aux jaunes d'œuf et avec un peu de sucre, soit simplement avec de la pâte à nouille, de sorte que, même après la cuisson, elle conserve une nuance plus foncée que celle de la caisse. Les détails du décor doivent être dorés à mesure qu'on les applique contre les surfaces. Mais même alors que les surfaces sont décorées, cela n'empêche pas de pincer le haut et le bas des croûtes dans le genre des modèles représentés par les dessins 319, 320, 321, 322, 323.

En sortant la croûte du four, déballez-la et ouvrez-la par le haut, en retirant le dôme, pour la vider; laissez-la refroidir. Emplissez-la ensuite aux trois quarts, avec un tampon en pain ordinaire; masquez d'abord celui-ci avec un rond de papier blanc, et ensuite avec de la gelée hachée. Glacez au pinceau les pourtours intérieurs de la croûte, et emplissez-en le vide avec du pâté de foie-gras ou du pâté de gibier, cuit en moule ou en casserole, et distribué en tranches régulières.

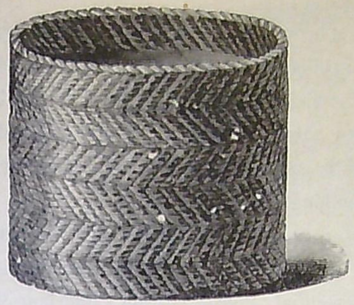
Ces croûtes, de moyenne grandeur, conviennent pour être servies dans les dîners ou dans les banquets nombreux, alors que les plats doivent être multipliés et abondants. Cette méthode est avantageuse, en ce sens qu'avec un pâté cuit en moule on peut garnir plusieurs croûtes, et qu'on peut ainsi servir plus de convives à la fois.

Voici maintenant la méthode pour préparer des imitations de croûtes en pâte crue, c'est-à-dire en pâte à nouille dans le genre de celle représentée par le dessin 318.

Faites exécuter une caisse en fort carton, chez le premier relieur venu, en lui donnant la hauteur et le diamètre exact. Cette caisse doit être bien ronde et droite, fermée au fond et sur le haut, avec du carton; mais le couvercle supérieur doit être percé, sur le centre, d'une petite ouverture circulaire, pour en faciliter le maniement; le couvercle doit être fixé à 2 ou 3 centimètres au-dessous des bords supérieurs, de façon à former un creux de cette profondeur.

Étalez en cercle, sur la table, 300 grammes de farine; battez 7 œufs entiers et un jaune, versez-les dans le cercle, et faites la détrempe peu a peu, sans ajouter de l'eau, en tenant la pâte ferme ; fraisez-la ; divisez-la en trois parties, et travaillez celles-ci tour à tour avec les mains, pour faire prendre du corps à la pâte et lui faire absorber beaucoup de farine, de façon à la bien remplir. Réunissez alors les trois parties; puis, formez la pâte en boule, et laissez-la reposer un quart d'heure, à couvert.

Abaissez la pâte au rouleau, en bande de l'épaisseur d'une pièce de 2 francs, assez large et assez longue pour envelopper la caisse; laissez-la reposer quelques minutes; coupez-la ensuite de la longueur et de la largeur de la caisse en carton; coupez en biais et en sens contraire les bouts de la bande, afin de pouvoir mieux les souder. Humectez alors la surface de la bande avec une mince



Dessin 318.



Dessin 319.



Dessin 320.



Dessin 321.



Dessin 322.



Dessin 323.

couche de repère au blanc d'œuf; puis, avec la main, lissez et broyez cette couche afin d'en imprégner la pâte. Appliquez sur la bande les parois extérieures de la caisse en carton, en la couchant; relevez aussitôt la bande des deux côtés, de façon à envelopper la caisse. Soudez au repère les deux bouts de la bande; posez ensuite la caisse debout, et appuyez-en les parois à l'aide d'une simple bande de papier, en la faisant glisser tout autour. Masquez le haut de la caisse, c'est-à-dire la crête saillante, à l'intérieur, avec une bande de pâte, en la soudant avec attention.

Prenez une large pince à pâtisserie, à dents épaisses, et, avec elle, pincez régulièrement les parois extérieures, en commençant par le bas, par rangs, et chaque rang incliné en sens inverse, de façon à former un décor correct et saillant : c'est le point essentiel. Pincez ensuite l'intérieur de la crête et le haut.

Laissez sécher la pâte un quart d'heure; puis, donnez-lui, à l'aide d'un pinceau, une couche d'ocre jaune délayé à l'eau; quand la couleur est sèche, donnez-lui une autre couche avec une nuance un peu plus brune, c'est-à-dire avec de l'ocre rouge et jaune, mêlés avec un peu de caramel, de façon à imiter la couleur de la pâte cuite. Quand la couleur est sèche, nuancez légèrement les aspérités avec la même couleur un peu plus chargée en caramel, afin de mieux imiter la pâte cuite au four. Laissez sécher, et donnez à l'ensemble une couche de *gelac*.

Le point principal de l'opération réside dans la parfaite imitation de la nuance de pâte cuite : il faut surtout éviter la nuance rougeâtre.

Ces imitations de croûte, bien nuancées, sont de belle apparence, légères et solides; elles sont peu coûteuses et d'une exécution facile; elles ont ceci de particulier qu'elles peuvent être conservées intactes pendant un an et plus [1], qualité bien suffisante pour attirer sur elles l'attention intéressée des praticiens. — La pâte à nouille peut être remplacée par de la pâte anglaise cuite (page 286).

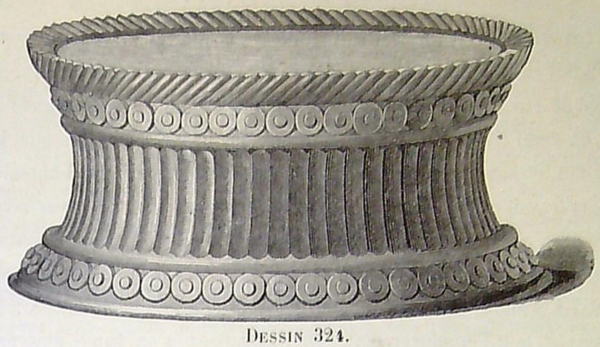
## DESSINS 324 A 327 — IMITATIONS DE GRANDES CROUTES POUR PATÉ FROID

PLANCHE 76

Les deux imitations de grandes croûtes rondes, représentées par les dessins 325 et 326 sont d'innovation récente; c'est un genre nouveau. Ces croûtes, bien finies, sont très élégantes et d'un grand effet sur la table d'un buffet de bal. Elles diffèrent de celles reproduites à la planche 75 non seulement par le genre, qui est tout différent, mais aussi par les dimensions : leur hauteur est de 22 centimètres sur 25 de largeur. Ce format ne convient que pour être servi sur la table d'un grand buffet.

Ces croûtes ne sont pas cuites; elles sont montées sur une charpente en bois; je les ai toujours exécutées sur une boîte à pâté de foie-gras; en tout cas, la charpente doit être en bois mince, fermée en haut et en bas. La frise pincée est seule saillante; elle doit avoir de 3 à 4 centimètres de haut, au-dessus de la surface plane : celle-ci doit porter sur le centre une petite ouverture circulaire, pour en faciliter le transport.

1. Pour conserver ces croûtes en bon état, il faut les envelopper dans du papier de soie, et les enfermer dans des caisses à pâté de foie-gras, en lutant les jointures avec du papier collé : on les tient en lieu sec. J'ai depuis 2 ans dans mes armoires quelques-unes de ces croûtes, simplement enveloppées dans du papier : elles sont encore en parfait état.



Dessin 324.



Dessin 325.



Dessin 326.



Dessin 327.

Pour rendre ces croûtes élégantes, il faut absolument que les ornements appliqués contre les surfaces soient tout à fait en relief, aussi corrects que possible, et solidement fixés.

Je vais d'abord décrire l'apprêt de la pâte[1] : pour une croûte ronde de grande dimension, mettez dans une casserole, un demi-litre d'eau et 300 grammes de beurre ; aussitôt que le beurre monte, retirez le liquide du feu, et incorporez-lui 500 grammes de farine, de façon à obtenir une pâte lisse ; remettez-la sur le feu ; travaillez-la encore 5 à 6 minutes pour la sécher ; renversez-la alors sur la table farinée. Aussitôt qu'elle a perdu sa plus grande chaleur, travaillez-la avec les mains, en lui faisant absorber 1 kilogramme de farine. Quand elle a pris de la consistance, tournez-la comme du feuilletage, en lui donnant 7 à 8 tours, et en la saupoudrant à mesure avec de la farine : la pâte doit alors se trouver bien lisse ; il faut l'employer sans retard. Abaissez-la en bande d'un centimètre d'épaisseur, un peu plus large que la hauteur de la charpente, et assez longue pour en faire le tour. Humectez sa surface ainsi que la charpente avec du repère léger, et appliquez la pâte sur la charpente, de façon à l'envelopper entièrement ; appuyez-la fortement ; soudez les deux bouts de l'abaisse, et élevez la pâte au-dessus de la charpente, en la pressant avec les mains. Masquez ensuite la surface plane avec une bande mince de pâte pour dissimuler le bois ; pincez les surfaces extérieures, sur le haut et sur le bas ; décorez enfin le centre avec des ornements en pâte, dans l'ordre représenté par les différents dessins ici reproduits.

Les imitations de feuilles, de branchages, de fruits et de fleurs, en un mot tous les ornements[2] en relief, sont façonnés à la main ou coupés à l'emporte-pièce ; ils sont appliqués contre les surfaces préalablement humectées avec du repère léger, afin de mieux les coller ; mais cette soudure ne peut suffire qu'aux ornements appliqués à plat ; ceux bombés ou appliqués en saillie doivent être soutenus à l'aide de chevilles en bois mince, de façon à leur donner toute la solidité voulue ; car c'est là un point des plus importants.

Quand les croûtes sont décorées, elles doivent être complètement dorées, puis placées dans un lieu sec et pas trop chaud, afin que la pâte sèche sans violence ; mais pour qu'elle acquière la solidité nécessaire, elle doit rester exposée à l'air au moins 24 heures, et dans l'intervalle être dorée plusieurs fois. Dans les conditions où cette pâte est préparée, il est évident qu'elle ne peut pas se mainte-
nir très longtemps ; cependant, on peut bien conserver ces croûtes en bon état pendant 8 à 10 jours.

Quand les surfaces sont sèches, il faut légèrement en brunir les parties saillantes, avec de l'*ocre jaune* délayé avec un peu de caramel, afin de leur donner l'apparence d'une pâte cuite au four ; on brunit légèrement les aspérités ; puis on vernit l'ensemble avec du *gélac*.

Quand on veut servir ces croûtes, on les garnit, soit avec des pâtés de gibier ou de volaille, cuits en casserole ou en moules, soit avec du pâté de foie-gras cuit en terrine ou en boîte.

Dans le premier cas, le pâté est découpé en tranches ayant la forme de carré-long, qu'on dresse en buisson sur le haut ; dans le second cas, le pâté est coupé à l'aide d'une cuiller en acier ou d'une simple cuiller à bouche, en fer mince, trempée à l'eau chaude ; on dresse alors en dôme élevé les morceaux coupés, dans le genre du foie-gras dressé dans la grande terrine représentée par le dessin 313.

1. Cette pâte porte le nom de *pâte anglaise cuite*.

2. Il est bon d'observer qu'un grand nombre d'ornements en pâte cuite, dans le genre de ceux appliqués à ces croûtes, peuvent être moulés sur des matrices en plâtre ; ce sont surtout les liserons, les feuillages, et les fruits qui sortent le mieux des matrices.

Bien que ces croûtes soient fermées sur le haut, il ne faut pas se dissimuler cependant que pour être garnies convenablement, elles exigent une garniture très abondante, correspondant à leur forme. Or, si cette abondance n'était pas réclamée, on pourrait la diminuer, en collant sur le centre de la surface plane, un petit dôme en pâte cuite, masqué de gratin ou du pain de gibier, sur lequel on dresserait le foie-gras en pyramide élevée, correcte, se terminant en pointe.

Ces croûtes ainsi garnies, sont dressées sur un plat rond, et entourées à leur base avec de beaux croûtons de gelée.

La croûte représentée par le dessin 327 est de forme ovale; elle est aussi exécutée en pâte anglaise, sur charpente, absolument dans les mêmes conditions que les croûtes rondes.

L'imitation de croûte à pâté-froid représentée par le dessin 324 est de forme ovale; elle est exécutée en *carton-pâte*[1]. Ce genre d'imitation est aujourd'hui en grande vogue, en Allemagne, mais j'avoue que je n'ai jamais professé pour lui un grand enthousiasme, et ne le reproduis qu'à titre de renseignement. Je trouve ces croûtes trop lourdes et peu en rapport avec l'ornementation culinaire. Elles ont pourtant une qualité, c'est d'être de longue durée; mais, en somme, elles ne doivent être admises en cuisine que comme un *en-cas*, utilisable dans des circonstances où les cuisiniers pourraient être surpris par le manque de temps. Néanmoins, j'estime qu'elles ne peuvent être servies que sur la table d'un buffet, jamais dans un dîner. Depuis longues années, j'en ai dans mes armoires de rondes et d'ovales, que je n'ai jamais songé à servir.

Voici la méthode employée pour monter ces imitations de croûte à pâté froid : si l'on dispose d'un moule ovale, à charnières, l'opération est toute simple, car il suffit de le fariner à l'intérieur, de le poser sur un plafond, et le foncer mince avec la pâte préparée. On monte la pâte au-dessus des bords du moule pour former la crête; on pince cette crête en dehors et en dedans; puis, on fait sécher la pâte à l'étuve douce; elle doit sécher au moins 48 heures. Quand la pâte est consolidée, on enlève le moule, et on la fait sécher encore. On ferme ensuite l'ouverture de la caisse avec une bande en fort carton blanc, juste à la hauteur de la base de la crête.

Pour obtenir une jolie imitation, il est nécessaire que ses surfaces extérieures soient bien lisses; pour les obtenir telles, on les frotte avec du papier sablé ou une peau de chien de mer; cela fait, on donne à la pâte, à l'aide d'un pinceau, une couche d'*ocre doré*, délayé au vinaigre; quand cette couche est sèche, on en donne une autre avec du *crom jaune;* on laisse encore sécher, et on donne une troisième couche avec de l'ocre rougeâtre (*bolus armenicum*); on noircit ensuite légèrement les aspérités, avec cette dernière couleur mêlée avec un peu de caramel. Quand la couche est bien sèche, on vernit au *gélac*, vernis de confiseur.

1. Voici la méthode pour préparer cette pâte. Faites tremper 24 heures 1 kilogramme de colle-forte dans un vase en terre ou une casserole. Faites ramollir aussi, pendant un quart d'heure, 500 grammes de papier *Joseph* ou tout autre, sans colle; aussitôt ramolli, exprimez-en l'eau, et broyez-le au mortier. Égouttez l'eau de la colle; mouillez-la à hauteur avec de l'eau tiède, et chauffez-la sur feu doux, en la tournant jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute; donnez-lui quelques bouillons et mêlez-lui trois quarts de litre d'huile de lin, ainsi que le papier converti en pâte; tournez l'appareil sans le quitter, jusqu'à l'ébullition; retirez-le, et incorporez-lui peu à peu 2 kilogrammes de poudre de *blanc d'Espagne*, ou à défaut, de la *craie* pilée et passée au tamis. La pâte doit alors être liée, mais légère. Mettez-la sur la table, en tout ou en partie, et remplissez-la avec du blanc d'Espagne, en la travaillant avec les mains, absolument comme on opère pour le pastillage, afin de lui faire prendre du corps et la consistance voulue : pour donner à cette pâte plus d'élasticité, on peut lui mêler quelques cuillerées de colle cuite, à la farine.

Quand la pâte est lisse, sans être trop ferme, enfermez-la dans un vase, et laissez-la reposer

A défaut de moule, ou si l'on veut donner à ces imitations de croûte des proportions plus grandes, avec le même évasement que les moules à pâté froid, il faut opérer à l'aide d'un simple moule en fer-blanc, sans fond, ayant par exemple 50 centimètres de long et 15 centimètres seulement de hauteur, mais légèrement conique. Un tel moule n'est pas coûteux, et peut être exécuté en quelques heures par un ferblantier.

Farinez intérieurement ce moule avec du blanc d'Espagne, et placez-le sur un plafond. Foncez-le alors, aussi mince que possible, avec du carton-pâte abaissé au rouleau, sur la table saupoudrée de blanc d'Espagne. Coupez la pâte droite, sur le haut, et faites-la sécher à l'étuve douce; aussitôt qu'elle se soutient, sortez-la du moule et remettez-la à l'étuve pour finir de la sécher complètement.

Foncez une seconde fois le même moule, avec de la même pâte, mais cette fois en faisant un fond. Faites-la sécher, en opérant comme auparavant.

Quand les deux caisses sont solides, assemblez-les et soudez-les l'une sur l'autre, en sens inverse, de façon à obtenir une caisse évasée, ouverte sur le haut, se rapprochant autant que possible de la forme des grands moules à pâté froid.

Cette caisse n'est en somme que la charpente sur laquelle on appliquera des ornements en relief, de façon à donner à cette imitation de croûte la forme et l'apparence que représente le dessin 324.

Tous les ornements appliqués sont aussi en carton-pâte; les uns sont coupés au couteau ou à l'emporte-pièce, les autres enlevés sur matrice; la crête du haut est pincée sur place, en dehors et en dedans sur une bande de pâte appliquée en saillie de chaque côté du rebord. Les cannelons du centre et les cannelons tournant autour de la base et au-dessous de la crête sont moulés par petites parties sur la cannelure d'un moule à pâté froid, et coupés droits sur le haut, c'est-à-dire que ce ne sont que des demi-cannelons. On les imbibe de repère, du côté coupé, et on les applique à mesure contre les parois extérieures de la charpente; les deux points principaux de l'opération se résument en ceci : charpente mince, décor régulier.

Faites bien sécher le décor; lissez-en les surfaces; puis nuancez l'ensemble, en opérant comme il est dit plus haut.

# GRANDS SOCLES ORNEMENTÉS

## POUR PIÈCES FROIDES

La partie du froid, dans la *Cuisine classique*, renferme une série de grands socles très étendue et très remarquable, tant au point de vue du genre qu'à celui de la variété.

Les socles produits dans la présente série ne sont en quelque sorte que des variétés des genres connus, mais ce sont des variétés agrandies, perfectionnées, pouvant elles-mêmes tenir leur place à côté des productions les plus remarquables. Si la série n'est pas très étendue, elle est du moins complète, et d'une originalité remarquable. Aux yeux du praticien, ces socles offrent un intérêt très appréciable : c'est de pouvoir être présentés en lieu et place des grandes pièces ornementales du froid, dont la série précède celle-ci ; c'est surtout à ce point de vue qu'ils doivent être considérés ; car l'exécution d'une grande pièce ornementale, sans compter les dépenses qu'elle entraîne forcément, nécessite des aptitudes et des connaissances que je ne trouve pas suffisamment généralisées parmi les hommes du métier. Par contre, le genre que je reproduis ici, tout en exigeant moins de recherches et d'applications spéciales, n'en rempli pas moins le but recherché, c'est-à-dire, l'économie de temps et celle d'un labeur trop compliqué. Ces socles en effet sont, pour la plupart d'une simplicité remarquable : l'ornementation s'y présente sous un aspect plus minutieux que compliqué, et ne saurait inspirer ni la crainte ni les appréhensions des sujets de grand style. En somme, c'est bien plutôt de la forme que ces sujets tirent l'expression de leur élégance, que des efforts artistiques qu'ils réclament.

Ce sont surtout ces avantages qui, j'en suis sûr, inspireront aux praticiens le désir d'utiliser à leur profit les différents modèles que j'ai réunis dans cette série.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 77

DESSIN 328. — GRAND SOCLE A LA HURE.

## DESSIN 328. — GRAND SOCLE A LA HURE

La pièce reproduite à cette planche est destinée à figurer sur la table d'un buffet étendu. Telle qu'elle est représentée, elle ne pourrait figurer sur la table d'un dîner comme pièce de milieu, les conditions dans lesquelles elle est construite ne le permettent pas, attendu qu'elle n'est ornementée et finie que du côté qui doit être vu par les convives: car les buffets de bal, il ne faut pas le perdre de vue, sont toujours adossés, ou tout au moins disposés à une petite distance du mur, soit sur sa longueur, soit sur sa largeur, afin de laisser le plus d'espace possible aux convives, comme aussi afin de ménager une issue pour le service même du buffet, en ce qui concerne la cuisine et la cave.

Cette pièce représente une hure de sanglier dressée sur le haut d'un socle gradué, flanqué de chaque côté d'une corne d'abondance. Ce sont précisément ces cornes qui donnent du dégagement à la pièce et corrigent parfaitement ce qu'elle aurait de lourd au regard.

La charpente de ce socle est formée de deux divisions : la base et le tambour sur lequel les cornes d'abondance s'appuyent puis le tambour sur lequel la hure est placée : ce dernier tambour est mobile; il est fixé sur une abaisse en bois un peu plus large, et ornée d'une bordure montante, à jour.

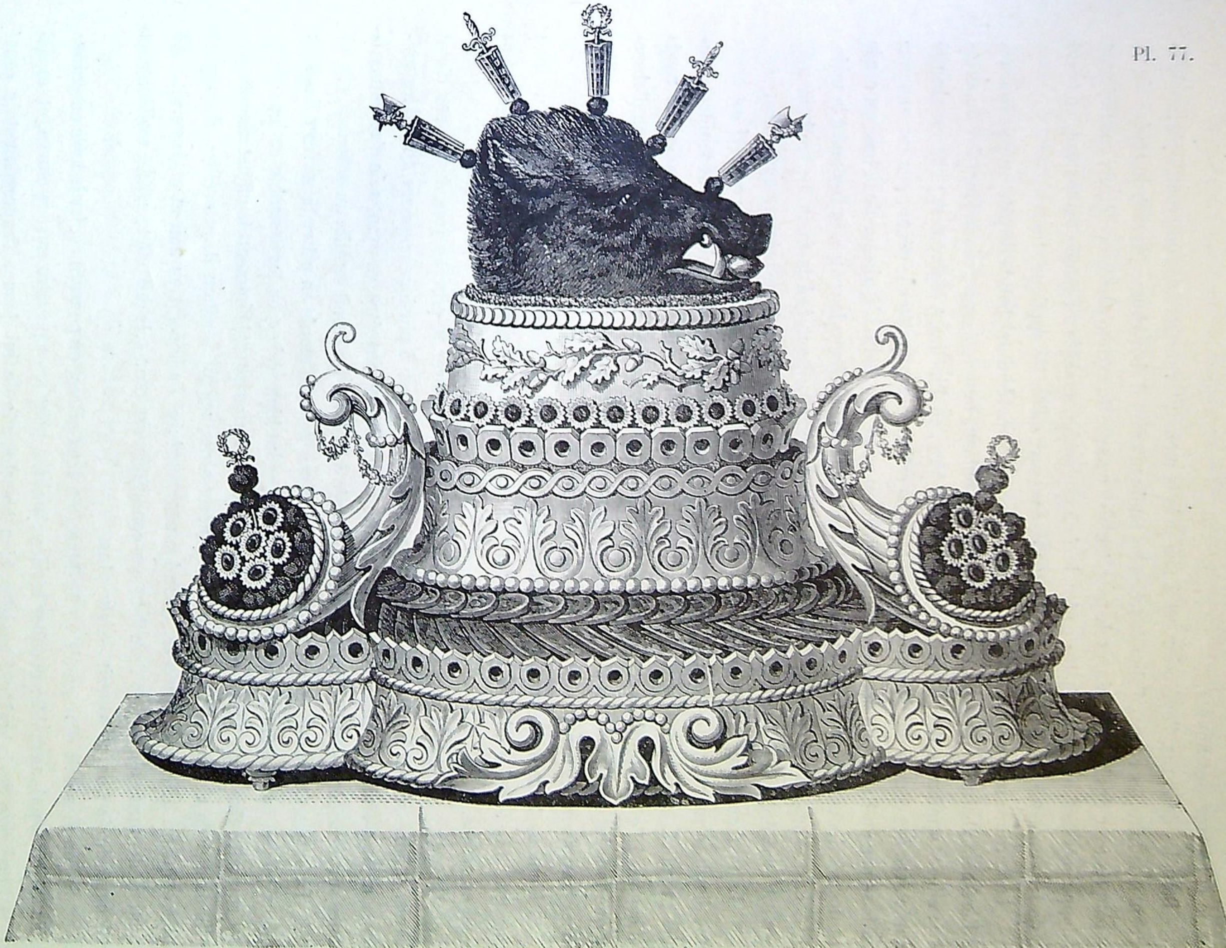
La base se compose de deux abaisses en bois, ovales, celle du haut un peu peu plus étroites que celle du bas; elles sont reliées par deux soutiens ayant la hauteur de 12 à 14 centimètres; le vide est fermé tout autour par une bande de carton blanc, clouée contre l'épaisseur des abaisses, un peu en inclinaison sur l'avant.

Le tambour inférieur adhérant à la base est de forme ovale, vide, exécuté en bois de tamis; il a 35 centimètres de haut.

Le tambour sur lequel la hure est posée est aussi de forme ovale, un peu plus étroit que l'autre; il est également vide et exécuté en bois de tamis : il a 25 centimètres de haut.

La charpente des cornes d'abondance est en carton-pâte mince, moulée dans un grand moule en fer-blanc, en deux pièces, facile à faire exécuter. Quand la base du socle et le tambour inférieur sont assemblés, les cornes sont fixées sur la base, du côté de l'embouchure, et par le haut, contre le tambour inférieur.

Ce socle n'est pas en graisse; il est masqué en pâte anglaise cuite; mais il peut être masqué en



Dessin 328.

carton-pâte. Dans le premier cas, on peut conserver le socle 6 à 8 jours au plus; dans le second, on peut le conserver des années.

Dans les deux cas, l'opération est à peu près la même; les surfaces des différentes parties de la charpente, la base, les cornes d'abondance et les tambours sont d'abord humectés avec du repère léger, puis plaqués avec des bandes minces de pâte anglaise ou avec du carton-pâte[1]; on décore ensuite cette enveloppe en relief, avec des détails en pâte, levés à la planche, modelés ou coupés au couteau, en ayant soin de les humecter, aussi avec du repère léger, à mesure qu'on les applique.

La bordure montante de la base est simplement composée d'une bande de pâte un peu épaisse, régulièrement abaissée au rouleau, puis coupée au couteau, festonnée et percée à jour, à l'emporte-pièce; elle est appliquée debout sur les bords de la base, en l'inclinant légèrement; elle est ensuite décorée avec des détails de pâte mince, appliqués en relief pour compléter le décor; elle est soutenue à sa base par un liseron en pâte, levé à la planche ou roulé à la main. L'épaisseur de la base est ornée avec des détails en pâte, levés à la planche; l'ornement qui en décore le centre est façonné à la main.

Les cornes d'abondance sont aussi ornées avec des détails façonnés à la main. Le tambour inférieur est orné dans le même ordre de la base; il est orné sur le haut d'une bordure appliquée.

Le tambour supportant la hure est fixé sur une abaisse un peu plus large; celle-ci est ornée d'une bordure montante, percée à jour; les surfaces sont ornées avec une guirlande de feuilles appliquées en relief, et le bord supérieur est entouré d'un liseron en liards: à défaut de planche, ces ronds sont coupés à l'emporte-pièce et collés un à un. — Si l'on opère avec la pâte cuite, il est bon d'observer que tous les ornements un peu lourds, appliqués en relief, doivent être soutenus avec des chevilles minces traversant les ornements et l'enveloppe de pâte.

L'embouchure des cornes d'abondance doit être fermée à 3 centimètres des bords avec un fond en carton, afin d'en diminuer la profondeur et pour faciliter le dressage des truffes et des petites caisses en rosace.

Quand toutes les surfaces sont ornementées, il faut les dorer au pinceau avec des jaunes d'œuf délayés, et faire sécher la pâte à l'air, en ayant soin de la dorer à plusieurs reprises. Quand les surfaces sont bien sèches, on les nuance légèrement avec du brun-rougeâtre, en ayant soin d'accentuer la nuance sur les aspérités, afin d'imiter la pâte colorée à four vif. On vernit ensuite au *gélac*.

La hure est exécutée en carton-pâte, foncé mince dans un moule en plâtre, à surfaces lisses, et en deux pièces, facile à faire. Quand les deux moitiés sont bien sèches, on les assemble en les collant. C'est sur cette charpente qu'on modèle la hure, avec du carton-pâte légèrement chauffé et ramolli, afin de lui donner la vigueur et la ressemblance nécessaires, en lui accolant deux oreilles, deux yeux imités et quatre défenses naturelles. Quand la pâte est sèche, on la peint en noir et on la vernit. Une imitation de hure exécutée et finie dans ces conditions, est d'un très bel effet, solide, malléable et de longue durée: on ne saurait exiger plus.

Si l'on disposait d'un moule en fer-blanc, en deux pièces, on pourrait couler la hure en graisse ou en stéarine, puis assembler et coller les deux moitiés, pour les reprendre en sous-œuvre, et modeler la hure avec de la graisse à modeler, bien blanche, afin de lui donner l'expression et le relief nécessaires. En ce cas, la hure devrait rester blanche.

1. La pâte anglaise cuite et le carton-pâte sont décrits au chapitre des croûtes pour pâtés froids.

Quoi qu'il en soit, quand la hure est fixée sur son tambour, elle doit être ornée soit avec des hâtelets transparents, soit avec des hâtelets de truffes, ou même avec des hâtelets imités en stéarine, elle est ensuite entourée de gelée hachée. Mais la hure et son tambour ne doivent être mis en place qu'alors que le socle est posé sur la table du buffet où il doit figurer.

Les garnitures du socle se composent de tranches de roulade ou de galantine de hure de sanglier, dressées à cheval, en deux rangs, sur une couche épaisse de gelée hachée, dans l'espace réservée entre le tambour inférieur et la bordure à jour, ornant la base.

L'embouchure des cornes d'abondance est garnie avec une chaîne de belles truffes rondes et quelques petites caisses de truffes, disposées en rosace, puis d'un hâtelet garni. La base du tambour sur lequel la hure repose est garnie d'une chaîne de petites caisses garnies de truffes.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 78

DESSIN 329. — GRAND SOCLE AUX NAIADES.

## DESSIN 329. — GRAND SOCLE AUX NAIADES

Ce socle est d'une grande légèreté, d'une élégance d'autant plus remarquable qu'elle se résume en quelque sorte dans la forme. Les jours que laissent voir les sujets groupés à la base du socle contribuent pour la plus grande part à son aspect dégagé et svelte.

Ce socle peut tout à la fois être servi comme pièce centrale sur la table d'un buffet de bal, et comme pièce de milieu sur la table d'un dîner. Dans les deux cas, l'effet doit être le même; seulement le socle peut être modifié en raison de l'emploi qu'on veut en faire. Il est évident, en effet, que s'il doit être servi comme pièce du milieu sur la table d'un dîner, il n'est pas du tout nécessaire de lui donner les mêmes proportions que s'il devait être servi sur la table d'un buffet de bal.

La charpente de ce socle se compose d'une bande de 12 centimètres de haut, formée de deux abaisses reliées par deux soutiens intérieurs, et fermées tout autour par une bande en carton blanc, clouée contre l'épaisseur des abaisses. Cette base porte un tambour moins large, de 25 centimètre de haut, qui doit plus tard figurer le rocher contre lequel sont dressés les petits homards. Ce petit tambour est traversé par une tringle centrale, en bois, mesurant 80 centimètres de hauteur, fixée sur le centre de la base.

Le corps du socle est en carton-pâte ; il se compose d'un pied de coupe, supportant une imitation

de grande coquille formée en coupe par trois imitations de coquilles, soudées ensemble : cette coupe et le pied qui la supporte sont moulés en carton-pâte. Quand le pied et la coupe sont enfilés à la tringle, on fixe une abaisse circulaire sur le haut de celle-ci ; on l'entoure d'une bande épaisse de carton blanc, en l'inclinant et la clouant contre l'épaisseur de l'abaisse, afin d'en former la frise du socle. Sur le centre de cette frise, on fixe un support vide, fermé par deux abaisses en bois, dont l'une plus étroite que l'autre, reliées par une tringle en bois de 40 centimètres de haut. Ce support est fermé tout autour à l'aide de bandes en carton blanc, clouées en haut et en bas contre l'épaisseur des abaisses. Vient ensuite le petit support du haut, disposé sur le centre d'une large coupe ; ce support est, comme le précédent, formé en carton blanc.

Quand la charpente est montée, masquez d'abord les surfaces de la base avec une couche de graisse, et modelez à chaque bout, sur une maquette fixe, un héron aux ailes déployées; décorez ensuite l'épaisseur de la base, en relief, avec des détails modelés ou levés à la planche. Masquez le deuxième tambour, en le modelant en forme de rocher.

Masquez le corps du socle, et mettez en pose les trois naïades, dont les bras tendus semblent soutenir la coupe du socle.

Le corps de ces sujets est coulé dans le même moule, soit en graisse, soit en stéarine ; dans le premier cas, les naïades doivent être finies à l'ébauchoir, et solidement fixées à l'aide de fils de fer. Les tortues sur lesquelles elles s'appuient sont aussi modelées. Il est bien évident que, ce groupe étant le sujet principal du socle, il doit être fini et artistement rendu.

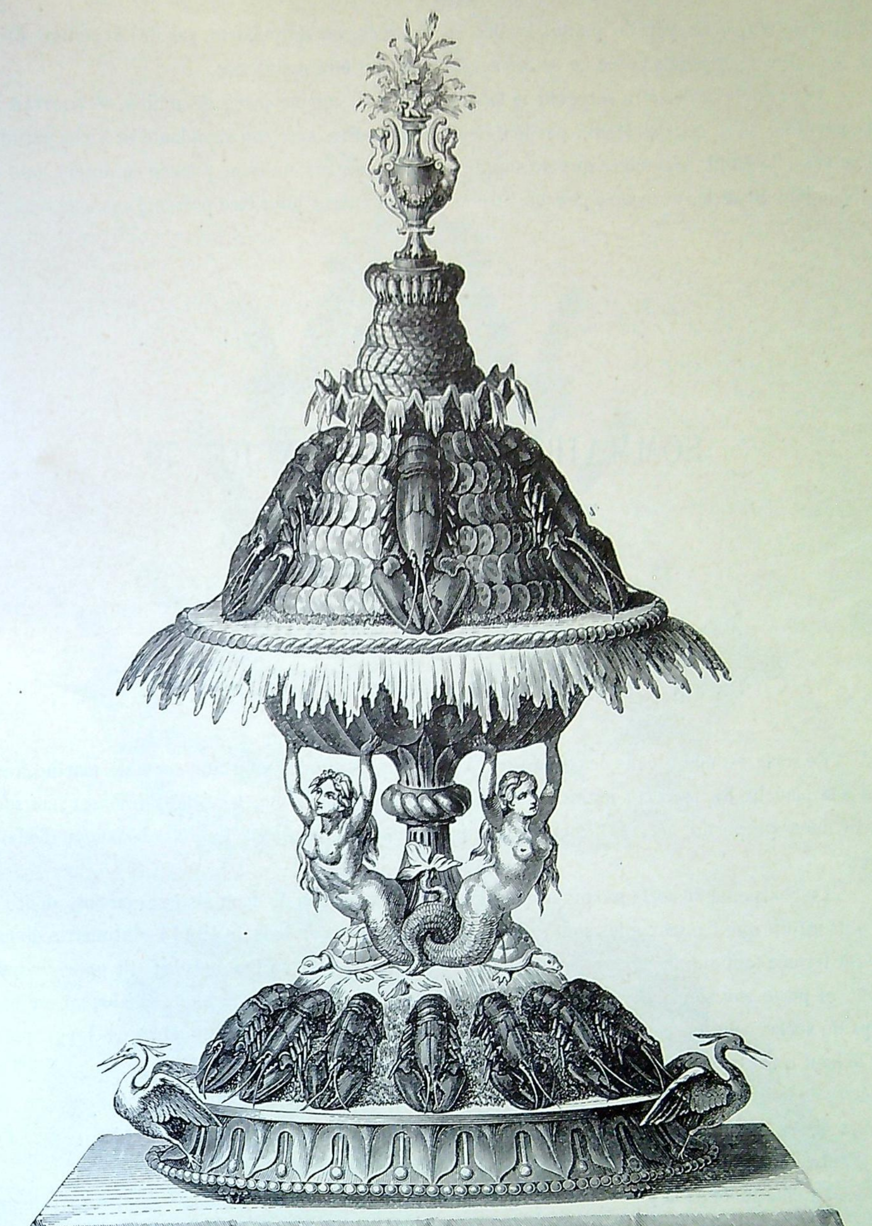
La frise du socle est modelée en chute-d'eau. Cet ornement, tout à fait simple et d'une exécution facile, est toujours d'un joli effet, surtout appliqué, comme ici, à un socle garni de crustacés ou de poissons.

La grande coquille surmontant le premier support est coulée en stéarine. Le corps du vase formant le couronnement de la pièce peut être coulé en stéarine, mais il exige néanmoins de grandes retouches, car les anses ne peuvent être que modelées. Les fleurs garnissant le vase peuvent être exécutées en pastillage, ou être simplement artificielles.

Les garnitures de cette pièce sont abondantes ; elles consistent, pour la base, en une chaîne de petits homards naturels dont la chair des queues a été enlevée; ils sont dressés en appui sur le rocher, presque debout, posés sur une épaisse couche de feuilles de persil.

Le support disposé au-dessus de la coupe du socle est garni avec quatre homards en coquilles, cloués contre le support, et dont la chair des queues a été également retirée. Les intervalles qu'ils laissent entre eux sont garnis avec des tranches de queues de homard, montées par rangs, à plat, contre le support. Mais si le socle doit être servi sur la table d'un buffet de bal, où il serait impossible aux convives d'atteindre ces garnitures, celles-ci pourraient sans inconvénient être modifiées, c'est-à-dire remplacées par de moins coûteuses. En ce cas, une belle garniture de légumes, de nuances variées, remplirait parfaitement le but; et alors, les tranches de homard pourraient être dressées dans des plats qui seraient rangés autour de la pièce.

Les garnitures du deuxième support se composent de queues d'écrevisse, dressées en pyramide contre le support ; cette pyramide est surmontée d'une chaîne de grosses crevettes au naturel, piquées debout, en évasement. Mais cette garniture, bien que d'un joli effet, peut aussi, sans grand inconvé-



DESSIN 329.

nient, être remplacée par de petites boules en légumes, ou simplement par des crevettes. En tous cas, la chaîne de crevettes posée en saillie sur le haut doit être maintenue.

Si ce socle devait être servi sur la table d'un dîner, comme pièce de milieu, il pourrait alors être garni tel qu'il est représenté par le dessin, c'est-à-dire avec son abondante et riche garniture ; en ce cas, il serait nécessaire que le support soit disposé sur un large plateau en argent, tout à fait indépendant du socle, de façon à pouvoir être facilement enlevé pour être présenté aux convives.

---

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 79

Dessin 330. — Grand socle d'agriculture.

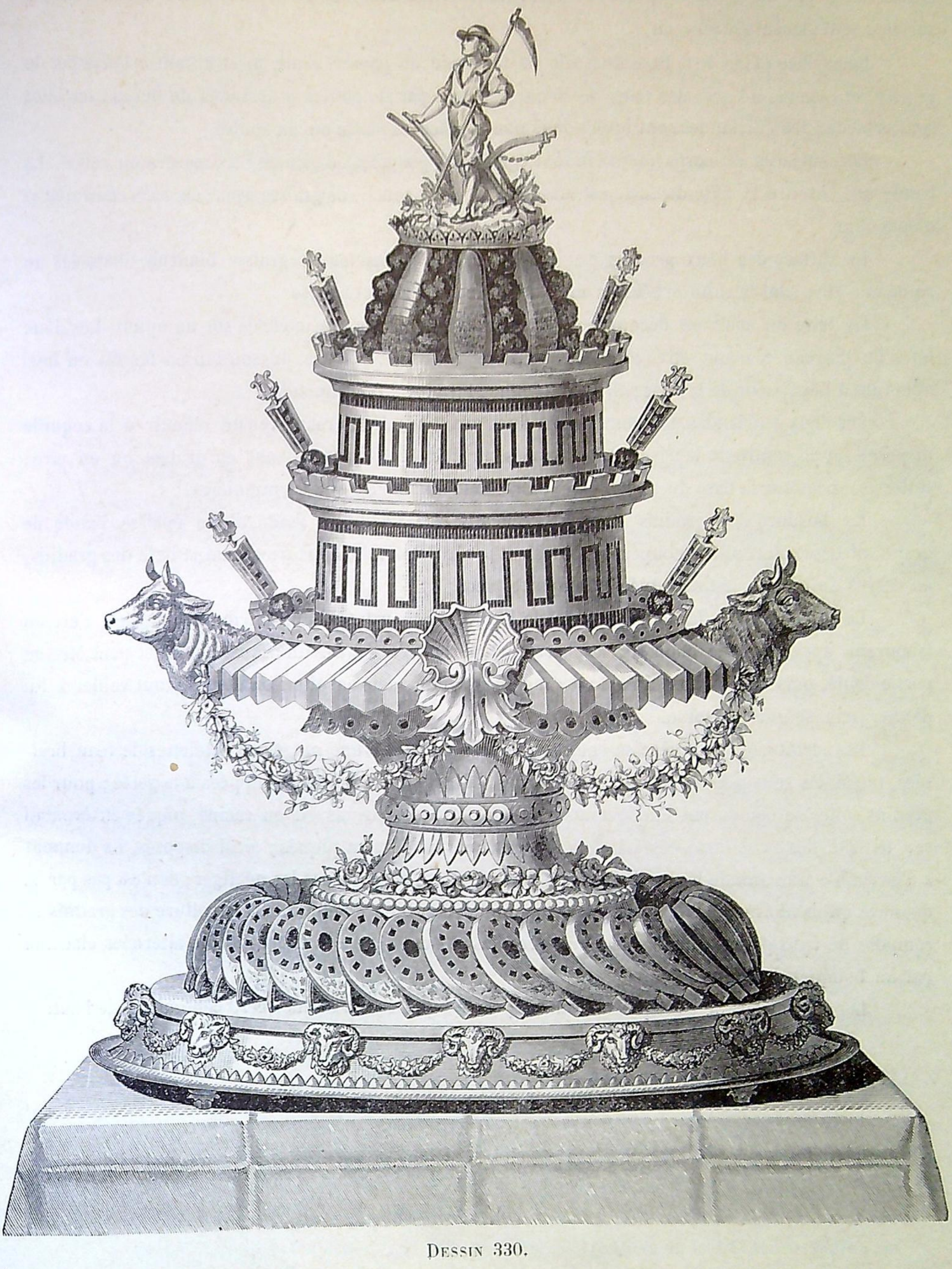
## Dessin 330. — GRAND SOCLE D'AGRICULTURE

Ce socle est établi dans des conditions à peu près identiques au grand socle de marine, reproduit à la planche 81, mais au moins en ce qui se rapporte à la forme, les détails diffèrent : ces socles, élevés, bien proportionnés, se terminent en pyramide, et produisent toujours beaucoup d'effet sur table.

La charpente du socle se compose d'une base ovale formée de deux abaisses en bois, dont l'une est plus étroite que l'autre ; elles sont reliées par deux soutiens en bois de 12 à 14 centimètres de haut ; elle est fermée tout autour par une bande de carton blanc, clouée en inclinaison ; elle pose sur quatre pieds, et porte sur son centre un gradin en bois de 20 centimètres de haut, sur lequel est fixé le corps du socle ; celui-ci se compose d'une forte tringle en bois de 50 centimètres de long, portant sur le haut une abaisse de forme ovale, entourée d'une bande de fort carton blanc, ayant 6 à 7 centimètres de large, et clouée un peu en inclinaison. Le corps du socle est exécuté à l'aide de deux coupes lisses, moulées en carton-pâte dans une forme en métal ou en plâtre, puis posées l'une sur l'autre en sens inverse.

La charpente de la pièce portée par le socle se compose de deux gradins étagés, ayant la hauteur de 60 centimètres ; ils sont formés en bois de tamis, mais alternés par une abaisse en bois un peu plus large ; leur forme est ovale, et ils sont fixés sur une abaisse également un peu plus large, fixée elle-même sur la plate-forme du socle.

La charpente conique du groupe supérieur est mobile ; elle est formée par deux abaisses en



Dessin 330.

bois, reliées par un solide support, et fermées tout autour avec des bandes en carton blanc, dont les surfaces sont glacées au pinceau.

La surface plane de la base du socle est masquée de papier blanc, mais le tour est masqué de graisse, et ornementé avec des têtes de bélier, reliées par de petites guirlandes de fleurs : les têtes sont coulées ; les guirlandes sont levées dans une matrice en plâtre ou en soufre.

Les surfaces du corps du socle sont également plaquées en graisse, et décorées en relief. La bande qui entoure la frise du socle est masquée avec une couche de graisse ayant de 4 à 5 centimètres d'épaisseur.

La surface des deux gradins est plaquée avec des bandes de graisse blanche, abaissées au rouleau ; elles sont ensuite ornées en mosaïque avec de la graisse rose.

La frise du socle est découpée; la coquille qui la divise est modelée sur un appui. Les deux têtes de taureau peuvent être coulées en graisse, puis fixées contre un soutien en fer ou en bois adhérant à l'épaisseur de la frise; elles sont, enfin, terminées à l'ébauchoir.

Les deux guirlandes de fleurs suspendues aux têtes de taureau, venant aboutir à la coquille disposée sur le centre de la frise, sont groupées sur fil de fer; les fleurs sont en graisse ou en cire; celles groupées sur la base du socle doivent être de même nature que les premières.

La bordure des gradins formant créneaux est exécutée à l'aide d'une épaisse bande de graisse abaissée au rouleau, coupée au couteau et posée debout. La bordure ornant la base des gradins, au-dessus de la frise, est découpée à l'emporte-pièce.

Le sujet formant le couronnement de la pièce est analogue aux attributs du socle : c'est un laboureur appuyant une main sur la charrue et portant de l'autre une faux. Ce sujet peut être en partie coulé, puis mis en pose à l'aide de fils de fer, et modelé ensuite : on doit surtout veiller à lui donner une solidité absolue.

Les garnitures de la pièce se composent, pour la base, d'une rangée de côtelettes de veau, braisées, refroidies sous presse, correctement parées, décorées aux truffes et nappées à la gelée ; pour les gradins, elles se composent simplement de 6 hâtelets transparents ou en racine, piqués en éventail sur le côté des tambours; ces hâtelets doivent être solidement piqués ; ainsi disposés, ils donnent à l'ensemble une grande légèreté d'allure; c'est un motif pour ne pas les négliger ; ce n'est pas par la quantité qu'ils doivent briller, mais par une application bien entendue. La garniture des gradins se compose de trois petites langues de bœuf, dressées debout contre la charpente et alternées chacune par un bouquet de truffes.

Les dimensions de cette pièce, non compris le sujet, sont d'un mètre 70 centimètres de haut.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 80

DESSIN 331. — GRAND SOCLE NAUTIQUE.

## DESSIN 331. — GRAND SOCLE NAUTIQUE

La charpente de ce socle est composée de trois divisions exécutées séparément : la base et le socle, les deux gradins, puis le dôme et le sujet qui le surmonte.

La base est formée d'une abaisse posée sur quatre pieds, bordée d'une bande de carton blanc, clouée un peu en inclinaison sur son épaisseur. La charpente du navire se compose simplement d'une abaisse en bois, en ovale étroit, reliée à la base par un soutien central fixé à 15 centimètres de haut ; la courbe du navire est obtenue à l'aide de bandes de carton clouées à l'abaisse et collées contre la plate-forme de la base. Mais ces bandes doivent trouver, juste au milieu de la longueur du navire, et sur les bouts, quatre appuis en bois, courbés dans le sens du renflement de la coque, sur lesquels elles sont aussi clouées. Cet appui est indispensable si on veut obtenir une coque de navire solide et bien imitée. La bande la plus élevée doit être percée de distance en distance d'ouvertures longues.

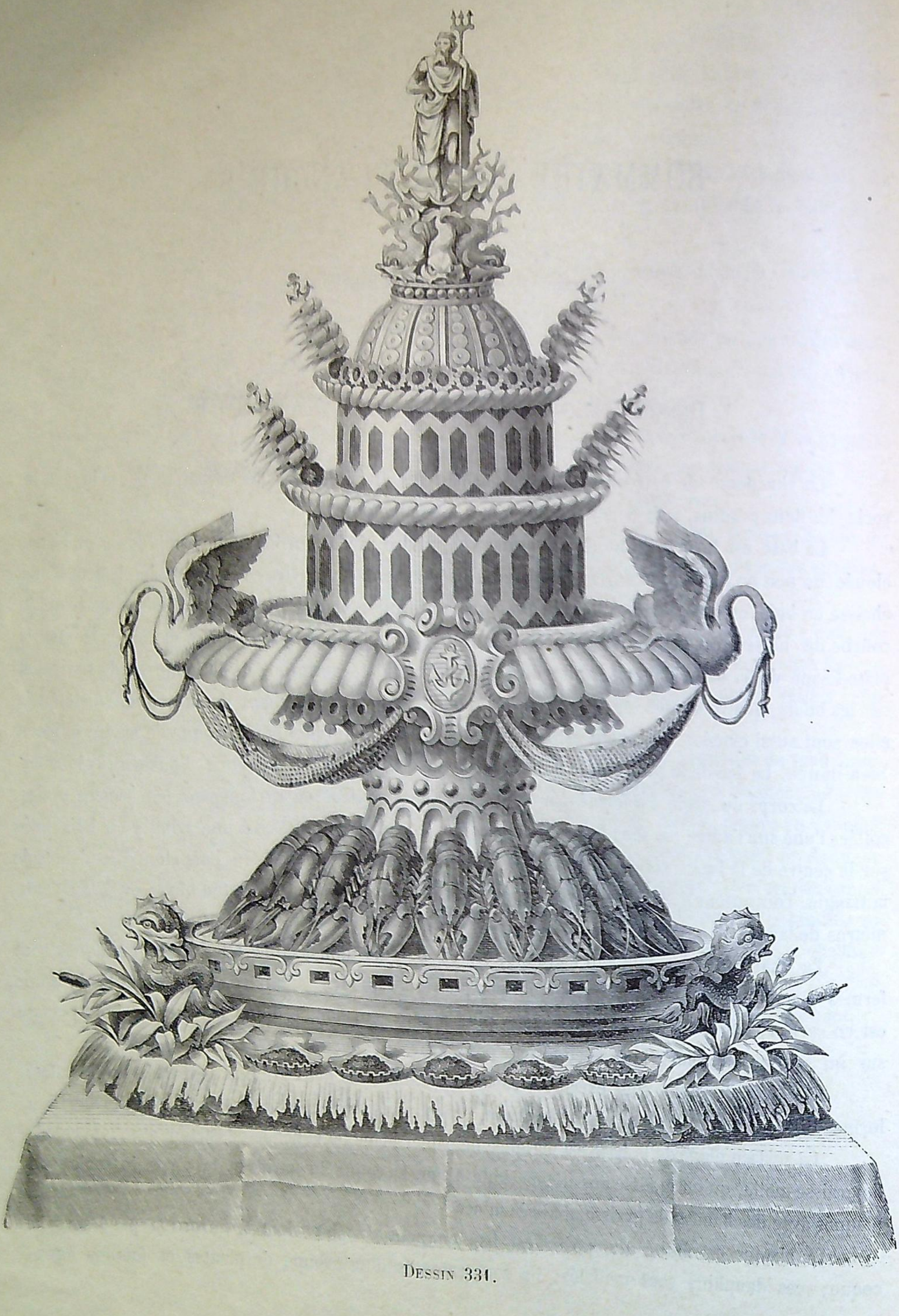
Le corps du socle est formé par deux corbeilles moulées en carton-pâte, légèrement ovales, collées l'une sur l'autre en sens inverse, percées sur le centre, et enfilées à une tringle en bois fixée sur le centre de la base : celle du haut est fermée par une large abaisse en bois clouée au-dessus de la tringle. Tout autour de la frise est clouée, en inclinaison, une bande de carton blanc de 7 à 8 centimètres de large.

La charpente des tambours gradués est en bois de tamis, mince ; les deux tambours sont fermés chacun par une abaisse en bois un peu plus large que leur diamètre. La charpente du dôme est en carton ; elle est fixée sur une abaisse plus large, et surmontée d'une abaisse en bois portant sur un soutien intérieur : le sujet supérieur posera sur cette abaisse.

Ces trois divisions sont exécutées séparément ; mais les deux gradins sont fixés sur la plate-forme du socle dès qu'ils sont ornés ; le dôme, posant sur l'abaisse, est mis en place en dernier lieu.

La surface plane de la base est masquée de papier blanc, et la bande en carton, avec une couche de graisse molle, qu'on modèle aussitôt en chute-d'eau. La coque du navire et le corps du socle sont plaqués avec des bandes de graisse abaissée mince.

A chaque extrémité du navire est fixé un petit dauphin dont le corps se perd sous la coque ; ces dauphins sont modelés ; ils sont entourés d'un groupe de plantes et feuilles aqua-



Dessin 331.

tiques imitées en pastillage ou en graisse. Les corbeilles formant le corps du socle sont ornées sur le centre avec des détails en relief, et, sur le haut, avec une bordure pendante, à jours, découpée à l'emporte-pièce.

La bande de carton blanc, clouée contre l'épaisseur de l'abaisse formant la frise du socle, est masquée d'une couche de graisse de l'épaisseur de 4 centimètres, qu'on laisse bien refroidir et qu'on découpe ensuite en cannelons droits. De chaque côté de la frise sont disposés deux petits cygnes modelés en graisse, soutenant de leur bec les amarres d'un petit filet de pêche, en fil bien blanc.

Les surfaces du double tambour sont masquées avec de larges bandes de graisse rose ; mais elles sont ensuite découpées à l'emporte-pièce et plaquées en mosaïque avec de la graisse blanche. L'abaisse intermédiaire et celle du haut sont masquées d'une couche épaisse de graisse blanche, qu'on laisse bien refroidir et qu'on découpe en cannelons inclinés.

Le sujet supérieur représente Neptune avec son trident à la main ; il est posé sur un rocher, dont la base est entourée de quatre dauphins coulés en stéarine, et d'où surgissent des branches imitées de corail rouge, disposées en écartement. Le Neptune peut être coulé ou modelé; dans les deux cas, il est solidement fixé contre sa base par des soutiens en fil de fer.

Les garnitures de la pièce se composent, pour la base du socle, de petits homards dont la queue est vidée des chairs, celles-ci, coupées en dés et liées avec de la mayonnaise, sont dressées dans des coquilles de table, qu'on range sur la frise de la base, l'une à côté de l'autre.

Le double gradin n'a pas d'autre garniture que les quatre hâtelets de crevettes, piqués en éventail sur les côtés; la base du dôme est entourée d'une chaîne de petites caisses de truffes. Mais cette partie de la pièce ne doit être mise en place qu'alors que le socle est sur la table du buffet.

Si l'on voulait donner une plus grande élévation à la pièce, il faudrait faire porter le corps du socle, c'est-à-dire les corbeilles, sur un tambour de 12 centimètres, autour duquel les petits homards seront dressés.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 81

Dessin 332. — Grand socle de marine.

## Dessin 332. — GRAND SOCLE DE MARINE

Ce socle convient pour être servi sur la table d'un grand banquet militaire. Sa coupe est correcte, élégante, et son exécution ne présente pas des difficultés qu'un praticien intelligent ne puisse surmonter.

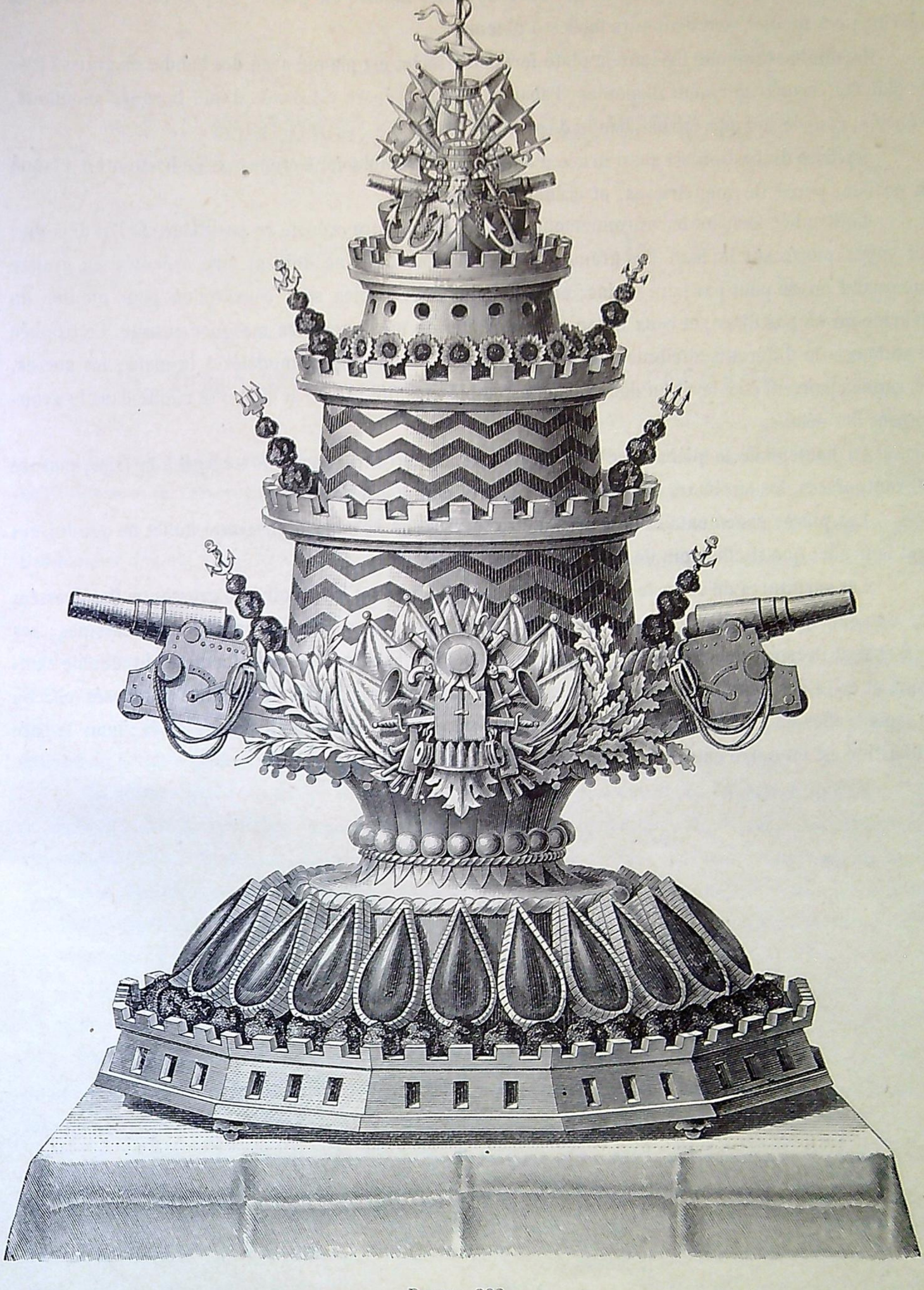
La pièce se compose de trois divisions : la base et le corps du socle, les tambours gradués, le bastion et son sujet ; le bastion et les tambours sont exécutés séparément ; mais ceux-ci sont ensuite fixés sur la plate-forme, tandis que le bastion, sa base et son sujet sont indépendants, et ne sont mis en place que quand la pièce est finie et mise en place sur la table.

La charpente du socle se compose d'une base à facettes, en bois, posée sur quatre pieds, puis d'un tambour en bois, d'une corbeille évasée moulée en carton-pâte, et d'une abaisse en bois formant la frise.

Le double tambour formant gradin, que le socle supporte, est en bois de tamis, séparé par une abaisse en bois plus large : celui du haut doit rester ouvert. Le bastion est exécuté en carton blanc; il est fixé sur une abaisse en bois, un peu plus large, posée sur deux pieds.

La base du socle est vide, en bois mince; mais elle est entourée d'une bande de carton blanc ayant 10 à 12 centimètres de largeur, clouée contre l'épaisseur des deux abaisses, en l'inclinant légèrement en arrière; elle est ensuite plaquée sur ses surfaces avec de la graisse abaissée mince, au rouleau, pour être enfin creusée en meurtrières; elle est bordée à sa base d'un liseron plat, et ornée sur le haut d'une bordure découpée en créneaux, sur une épaisse bande de graisse.

Le tambour et la corbeille formant le corps du socle sont également plaqués de graisse; le tambour reste lisse; mais la corbeille est ouvragée. L'abaisse servant de frise au socle est entourée d'une bande de carton blanc, clouée sur son épaisseur, en inclinaison sur l'avant; sur le centre, elle se trouve à peu près dissimulée par un trophée de marine, encadré par des branches de laurier et de chêne. Les détails de ce trophée sont modelés, soit sur de petites maquettes, soit sur fils de fer solidement fixés. De chaque côté du trophée, comme anses du socle, sont disposés deux canons modernes sur leur affût; ceux-ci peuvent être imités en bois, et fixés contre l'abaisse, mais les canons doivent



Dessin 332.

être ou coulés ou façonnés à la main : avec de bons moules en plâtre, on pourrait les couler en stéarine ; ces moules sont d'ailleurs faciles à obtenir.

Le double tambour fixé sur la plate-forme du socle, est plaqué avec des bandes de graisse rose et blanche, symétriquement disposées ; l'abaisse qui les sépare est ornée d'une bordure montante, crénelée, coupée sur une épaisse bande de graisse.

La base du bastion est aussi ornée d'une bordure semblable, à créneaux. Le bastion est plaqué en graisse, percé de meurtrières, et crénelé sur le haut.

Le trophée formant le couronnement de la pièce doit être exécuté en pastillage. Je l'ai déjà dit : les sujets placés sur le haut des grandes pièces ornementales ne doivent être exécutés en graisse que quand on ne peut pas faire moins ; mais les plus convenables sont ceux qu'on peut mouler en stéarine ou en pastillage, et ceux qu'on peut exécuter en métal pour les masquer ensuite. Ce trophée se compose de différents attributs pouvant être levés à la planche ou modelés à la main ; les ancres, les canons peuvent être levés en deux fois et assemblés ensuite : toute la difficulté réside dans le groupement des détails.

La hauteur de la pièce est d'un mètre 70 centimètres : le socle, de sa base à la frise, mesure 80 centimètres, les tambours 65, le bastion 25, sans compter le trophée.

Les pièces ornementales destinées à être servies sur la table d'un grand buffet ne produisent tout leur effet que si elles sont de dimensions élevées.

Les garnitures de ce socle se composent, pour la base : d'une chaîne de grosses truffes dressées sur une couche de feuilles de persil, et d'une rangée de caisses plissées, garnies de bécassines ; ces caisses sont dressées debout contre le tambour supportant le corps du socle. La base du double tambour, et celle des deux bordures en créneaux sont simplement garnies de hâtelets composés chacun de trois truffes de grosseur graduée, symétriquement disposés en éventail sur les côtés ; mais la base du bastion est en outre entourée d'une chaîne de petites caisses garnies de truffes.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 82

Dessin 333 — GRAND SOCLE DES PÊCHEURS.

## Dessin 333. — GRAND SOCLE DES PÊCHEURS

La charpente de cette pièce est reproduite à la planche 109 ; elle est en bois, mais les parties centrales sont en carton blanc, afin de la rendre plus légère. La coque du navire est imitée à l'aide de bandes de carton cintrées et clouées en dessous sur l'abaisse inférieure posant sur quatre pieds. Ces bandes doivent s'appuyer sur quatre soutiens intérieurs, en bois cintré, disposés sur le milieu et aux deux bouts de la coque.

Cette charpente se compose de deux parties : la base, le corps du socle avec sa frise, puis le tambour évasé : celui-ci reste ouvert en dessus. La deuxième partie comprend la charpente ou plutôt le support en carton, fixé sur le centre d'une abaisse en bois, ovale, un peu plus large que l'ouverture du tambour, et posant sur deux pieds très élevés ; c'est sur cette abaisse et contre le support que le groupe de langoustes doit prendre son appui.

La surface plane du navire et celles des deux gradins sont masquées de papier blanc. La coque du navire, la double corbeille formant le corps du socle et le tambour supérieur, sont plaqués avec des bandes minces de graisse, abaissées au rouleau. Les deux sirènes sont alors modelées sur appui, de chaque côté de la coque ; le centre de celle-ci est orné d'un écusson modelé et d'une petite chaîne pendante, courant tout le long de la coque, se rattachant aux ouvertures ménagées à distance égale : les anneaux de cette chaîne sont imités en graisse.

La double corbeille formant le corps du socle est coupée sur le centre, par un boudin ouvragé ; les surfaces sont ornées en gros cannelons rayés.

De chaque côté de la frise en carton, clouée contre l'épaisseur de l'abaisse, est fixé, sur appui, un dauphin coulé en stéarine. Cette frise, masquée d'abord avec une couche épaisse de graisse molle, est ensuite modelée en chute-d'eau.

Les surfaces du tambour vide ne sont pas ornementées. Mais la base portant la charpente du groupe de langoustes est aussi modelée en chute-d'eau, sur une bande en carton.

Le sujet couronnant le groupe supérieur de la pièce se compose d'une longue gerbe de feuilles aquatiques imitées en zinc et masquées de graisse ; la gerbe elle-même est surmontée d'un petit sujet modelé : un enfant à cheval sur un dauphin



Dessin 333.

Les garnitures de la pièce se composent, pour la base : d'une rangée de tranches de truites, dressées debout, nappées à la gelée rougie ; et, pour le premier gradin, de coquilles de table, garnies de salade de langoustes. Les coquilles de table en argent, en porcelaine ou même les coquilles naturelles, garnies, conviennent parfaitement pour être appliquée aux pièces ornementales, en ce sens qu'elles sont faciles à saisir et qu'elles n'ont aucun contact avec la graisse : deux qualités bien appréciées par les convives; et puis, dans ces soupers, tout le monde mange volontiers une petite salade de langouste, de homard ou même de volaille.

La garniture de l'étage supérieure est en somme fictive ; elle se compose de coffres de langouste dont la chair des queues a été retirée. Ces coffres doivent être cloués contre la charpente en carton et s'appuyer contre une couche épaisse de feuilles de persil. Le groupe est flanqué de deux hâtelets garnis de crevettes, piqués en éventail.

Si on voulait augmenter l'élévation de la pièce, sans en altérer la forme, il faudrait relever la hauteur du tambour sur lequel la double corbeille est fixée, de façon à former un gradin élevé, de même hauteur que les tranches de saumon ; on pourrait alors supprimer le sujet disposé sur le haut de la gerbe formant le couronnement de la pièce, et dresser des tranches de poisson, debout, contre le gradins.

---

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 83

DESSIN 334. — GRAND SOCLE DES CHASSEURS.

## DESSIN 334. — GRAND SOCLE DES CHASSEURS

Cette pièce a été exécutée l'hiver dernier ; mais, par un motif imprévu, elle n'a pas été servie, et par conséquent démolie. C'est sur sa charpente qu'a été exécutée et servie, cette même année, l'élégante pièce aux paniers de fruits, qui figure à la série des pièces-montées.

Le corps du socle n'est pas en graisse ; il est en carton-pâte, mais il peut aussi être exécuté en pâte anglaise cuite [1]. Dans cette pièce, il n'y a en graisse que le petit trophée de chasse disposé entre les deux tambours, contre le support central

De même que dans la plupart des grandes pièces ornementales, la charpente joue ici un rôle capital, à ce point qu'on pourrait presque dire que la charpente, c'est la pièce. Il est donc nécessaire qu'elle soit exécutée avec grand soin, autant sous le rapport de la solidité que des justes proportions.

Cette charpente se compose de deux divisions distinctes ; la première comprend la base et son support central arrivant jusqu'à la hauteur du deuxième gradin. La deuxième comprend seulement le support sur lequel est dressé le groupe aux coqs de bruyère, ainsi que le sujet formant le couronnement de la pièce : ces deux divisions sont exécutées séparément.

La charpente inférieure est établie sur une large abaisse en bois, posée sur quatre pieds de 7 à 8 centimètres d'élévation ; le vide du tour est fermé par une bande en carton blanc, clouée contre l'épaisseur de l'abaisse. La forme de cette base est polygonale, arrondie sur les côtés, et formant un prolongement sur l'avant ; les trois divisions sont coupées par deux angles saillants et aigus.

Cette base porte, au centre de son arrière-plan, un solide support en bois ayant la hauteur de 60 centimètres ; ce support devant imiter un tronc d'arbre, il lui est adjoint deux ou trois soutiens disposés en arc-boutant qui seront plus tard masqués et modelés. Le support est surmonté d'une abaisse fixe, en bois, de forme circulaire, formant le premier gradin ; la frise de celui-ci est exécutée à l'aide d'une bande en fort carton, inclinée en dedans. Ce premier gradin en supporte un autre plus considérable, formé de trois divisions arrondies, dont la frise est semblable à celle du gradin inférieur ; il porte sur son centre un tambour légèrement conique, fixé sur une abaisse ayant la même coupe du gradin, mais moins large. Ce tambour est mobile, et n'est glissé sur le gradin qu'au dernier moment, alors qu'il est complètement garni, et que le socle est posé sur la table du festin.

1. La *pâte anglaise cuite* et le *carton-pâte* sont décrits au chapitre des croûtes pour pâté-froid.



Dessin 334.

La charpente de l'étage supérieur se compose de deux abaisses en bois, reliées par un support central. Celle du bas est coupée à pans arrondis, dans la forme du gradin aux coqs de bois; celle du haut est circulaire, mais plus étroite que la première. Le vide que ces abaisses laissent entre elles est fermé par des bandes en carton, clouées contre l'épaisseur des deux abaisses, formant ainsi un support conique. C'est sur ce support que vient se fixer le sujet formant le couronnement de la pièce.

Les deux gradins, de forme ovale, disposés des deux côtés de la base du socle, contre le support central, sont exécutés en bois de tamis. La surface plane de la base peut être masquée de papier blanc; mais son épaisseur, ainsi que les gradins latéraux, sont masqués de pâte mince, et décorés en relief. Le support central est également masqué de pâte, et les divers soutiens sont modelés en tronc d'arbre : les feuilles sont imitées en pastillage vert. La frise rentrante des deux gradins supérieurs est décorée en relief, et bordée sur le haut avec un liseron perlé, levé à la planche avec la même pâte.

Si les surfaces du socle sont masquées avec du carton-pâte, il faut les peindre couleur de bois clair. Si elles sont masquées avec de la pâte anglaise, il suffit de les dorer à plusieurs reprises et faire sécher à l'air; on les nuance ensuite légèrement avec du brun-rougeâtre, et on les vernit au *gelac*.

Entre les deux gradins latéraux de la base, contre l'épaisseur du support central, est groupé un petit trophée de chasse, dont les détails sont modelés en graisse sur de petites maquettes en bois. Sur le bas du trophée sont disposés deux avant-corps de chiens de chasse, surgissant d'une touffe de roseaux imités en graisse, sur fils de fer, ou simplement imités avec des feuilles en zinc, trempée dans de la graisse liquide. Au-dessous de ce groupe, sur le premier plan, est modelée une imitation de nid, en beurre ou en graisse, légèrement inclinée sur l'avant.

Les garnitures de cette pièce sont un peu compliquées, c'est vrai, mais tout le monde peu comprendre qu'il est fort difficile de faire grand avec de petits moyens. Cette pièce étant comme genre une des plus considérables de ce livre, il faut avoir le courage de la compléter, si on veut lui faire rendre tout son effet.

Cette garniture consiste d'abord en deux galantines de faisan, dressées chacune sur le haut d'un gradin latéral, ornées avec les avant-corps et les queues de faisan, dont les pointes vont se réunir sur le haut du trophée de chasse. Elles sont entourées à leur base avec une chaîne de gros croûtons de gelée. Sur la base saillante de ce premier gradin, sont dressés de petits canetons imités avec des cuisses de poulet, farcies; ils sont nappés en chaufroix blanc, et alternés chacun par un petit bouquet de gelée hachée. Au-dessous des canetons est dressée une chaîne de galantines de grive, coupées chacune en deux parties, masquées en chaufroix brun, et dressées dans des petites caisses garnies de gelée hachée.

Le nid imité est garni avec un buisson de belles truffes dressées sur une épaisse couche de feuilles fraîches de persil, afin d'éviter leur contact avec le beurre ou la graisse.

Le premier gradin au-dessus des faisans est garni avec un groupe de trois beaux perdreaux rouges élégamment piqués, rôtis, découpés, en les laissant en forme. Ils sont dressés presque debout, et flanqués de chaque côté du groupe, par l'avant-corps de deux perdreaux rouges, bien frais, encadrés dans leurs ailes, dressés de façon à être vus de profil, dans les mêmes conditions des avant-corps de faisan, dont ils continuent la symétrie.

La garniture du haut du socle est nominale plutôt qu'effective, car elle n'est accessible à personne, la hauteur de la pièce étant donnée. Elle se compose de petites caisses de truffes, de hâtelets

coulés en stéarine, et des avant-corps emplumés de trois coqs de bruyère, accolés chacun à une queue de ces oiseaux, formant la lyre. Ils sont fixés chacun à un petit support en pain, masqué de pâte et glacé au pinceau, afin de leur donner l'apparence de petites galantines.

Les hâtelets sont piqués en éventail sur le haut du support conique; ils sont coulés dans des moules à hâtelet, qu'on trouve dans toutes les cuisines; on les traverse avec la lame du hâtelet, et on les soutient avec une truffe. A défaut de moules, on pourrait exécuter ces hâtelets en navets, bien blancs, découpés au couteau. En tous cas, il faut éviter les hâtelets transparents qui ne résisteraient pas à la chaleur excessive de la salle à manger: plus les pièces sont élevées, plus le danger de la chaleur est à redouter. C'est pour ce motif qu'il faut absolument employer des hâtelets postiches, en les rendant aussi élégants, aussi légers que possible.

Au-dessous de ces hâtelets est fixée une chaîne de jolies petites caisses en papier, garnies de truffes. Une autre chaîne de petites caisses semblables est disposée tout autour de l'abaisse sur laquelle portent les coqs de bruyère.

Le sujet formant le couronnement de la pièce est un coq de bruyère à queue fourchue, de même espèce que les avant-corps disposés à la base du support. Ce sujet peut être empaillé à l'état naturel ou modelé en graisse blanche; les deux alternatives sont praticables; l'oiseau empaillé n'est pas du tout déplacé; il continue en quelque sorte l'ordre de la pièce, en la terminant. Mais il est évident que, modelé avec précision, alors même qu'il ne serait pas minutieusement fini, il donnerait à la pièce elle-même un éclat plus frappant et plus distingué.

Les coqs de bruyère, quoique fort rares dans les forêts de France, sont cependant, depuis quelques années, très communs sur les marchés de Paris, en hiver : car ils sont importés des contrées du nord de l'Europe, de la Norwège et de la Russie. Mais, à défaut de gibiers étrangers, on peut employer ceux qu'on a sous la main : les faisans, les perdreaux rouges, les vanneaux. les bécasses, etc.

---

## SOMMAIRE DE LA PLANCHE 84

---

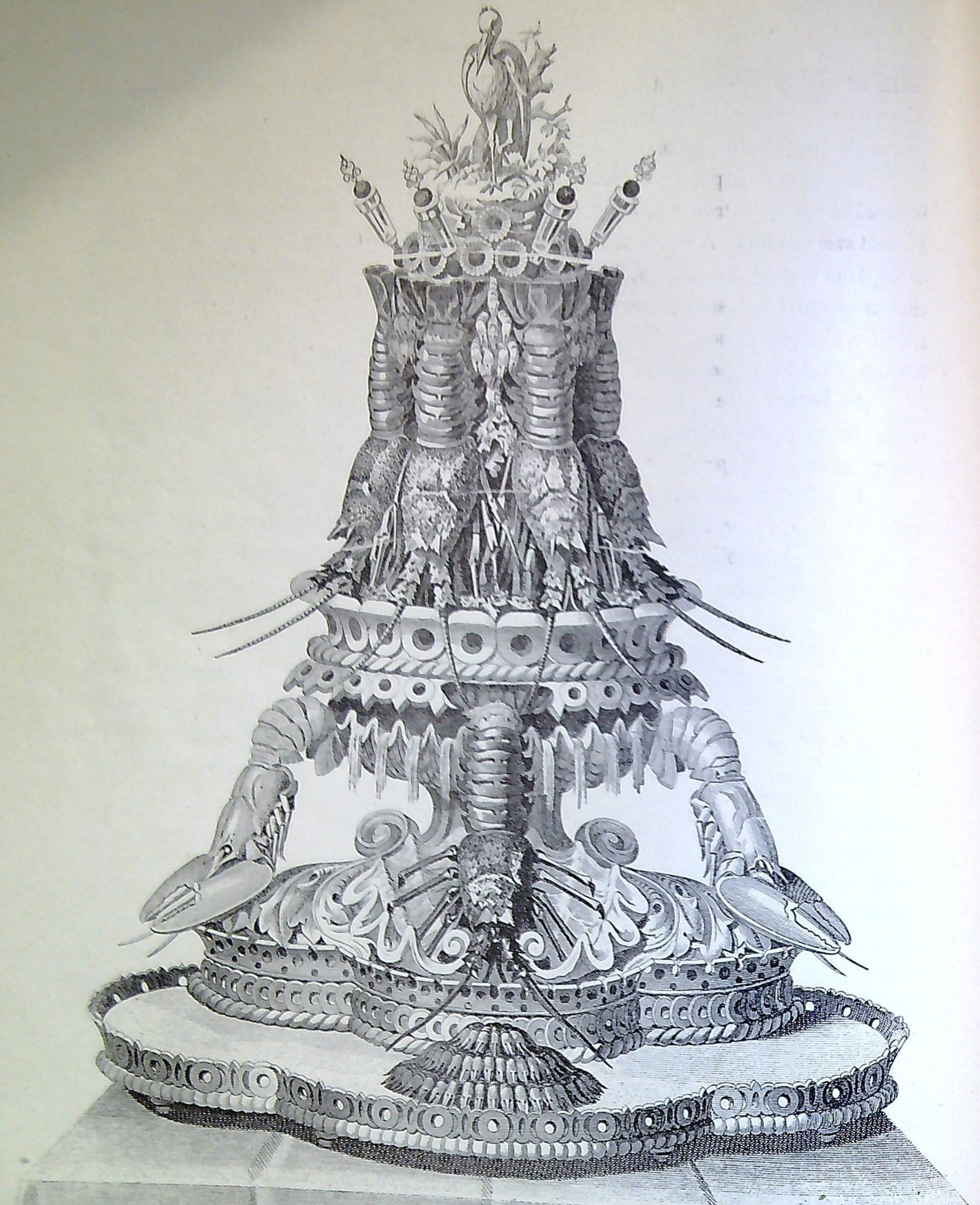
Dessin 335. — GRAND SOCLE AU BUISSON DE LANGOUSTES.

---

### Dessin 335 — GRAND SOCLE AU BUISSON DE LANGOUSTES

Les langoustes sont de l'ordre des crustacés, elles se rapprochent du homard un peu par la forme de construction, et beaucoup par la nature des chairs; elles en diffèrent cependant par l'absence des *pinces* ou grosses pattes de devant; mais les langoustes possèdent de longues antennes armées de piquants, et leur carapace est aussi hérissée de pointes aiguës.

Les langoustes existent dans les mers tempérées : elles n'existent ni dans la Baltique ni sur les



Dessin 335.

côtes de la Norwège ; on les pêche en grande quantité sur les côtes de l'Océan, de la Méditerranée et de l'Adriatique.

La chair cuite des langoustes est généralement moins estimée des gourmets que celle des homards ; ce n'est peut-être là qu'une prévention, un simple préjugé, une affaire de goût. Pour mon compte, j'ai souvent rencontré des homards qui ne valaient pas les langoustes, et sur les côtes de la Méditerranée, j'ai trouvé de petites langoustes d'une exquise délicatesse.

Un fait cependant qu'il est juste de reconnaître, c'est que les chairs que renferment les grosses pattes de homard dépassent en délicatesse, ou tout au moins en tendreté, et celles des queues de langoustes et celles des queues de homards. Les chairs de la langouste sont blanches, légèrement sucrées ; mais en général, les chairs de celles pêchées dans les parages rocheux de la mer sont d'un arome très fin, très agréable. Ce crustacé peut vivre un certain temps hors de l'eau, mais il dépérit considérablement ; voilà pourquoi sur les marchés éloignés des ports de mer, on ne peut les trouver que cuites. C'est une précaution qui n'est pas indifférente du tout, car les langoustes cuites peuvent être transportées au loin sans grand danger, tandis que si on les fait voyager vivantes, il est rare que les chairs n'en souffrent pas. — La cuisson des langoustes s'opère d'après la même méthode que pour les homards : un simple court-bouillon suffit.

La pièce reproduite à cette planche se compose d'un grand socle posé sur une large base, et surmonté d'un buisson de langoustes. Elle mesure 1 mètre 20 centimètres de hauteur.

Le socle est modelé sur un mandrin en bois imitant la coupe sur le haut, et portant sur un tambour vide dont le tour forme trois divisions arrondies. La base du socle est de même forme que ce tambour, mais elle est coupée droite sur l'arrière, attendu que la pièce posée sur la table d'un buffet de bal ne peut être vue que de face. Cette base porte sur quatre pieds argentés ou peints au blanc de zinc.

La coupe du socle est modelée, à mi-hauteur, en forme de grande coquille marine, dont les bords laissent échapper des petites nappes d'eau, imitées avec de la gélatine claire distribuée en filets. Le haut du socle est orné d'une double bordure à jour, montante et descendante, divisée sur le centre par une torsade exécutée à la main, à l'aide de deux cordons enroulés.

Cette bordure est originale, d'un très joli effet : la partie inférieure est plate ; elle est composée avec des détails en graisse coupés sur une bande d'égale épaisseur, abaissée à l'aide du rouleau ; ces détails sont coupés à l'emporte-pièce, puis rajustés, en ayant soin de les soutenir en dessous, et aussi de les piquer contre des petites pointes adhérant au mandrin du socle ; ce n'est qu'à ces conditions qu'ils peuvent se maintenir en évasement. La bordure supérieure est aussi à jour ; elle est exécutée à la main, et modelée à l'ébauchoir ; pour qu'elle puisse avoir la solidité nécessaire, elle doit forcément être soutenue intérieurement par des pointes en fer, piquées à distance contre le mandrin. Mais la bordure supérieure doit rester ouverte sur l'arrière, afin de pouvoir livrer passage au buisson, séparément exécuté, donnant ainsi plus de facilité pour transporter la pièce.

Cependant on pourrait opérer d'après une autre méthode, qui consisterait à orner simplement le haut du socle avec la bordure pendante, et modeler la bordure montante, ainsi que la torsade, sur l'abaisse même où doit être groupé le buisson. Par cette méthode, le procédé se simplifierait.

Le pied du socle est dissimulé au regard par une large coquille plate, imitée en graisse, et

entourée de larges feuilles d'acanthe. Sur le centre de cette coquille est fixée une belle langouste naturelle, cuite, bien rouge, posée sur un bouquet de persil frais; cette langouste est posée droite : le coffre en bas, et la queue appliquée contre la coupe du socle; elle est maintenue dans cette position à l'aide de petits hâtelets argentés : la queue peut être vidée des chairs.

Les anses du socle sont formées chacune par un homard imité en graisse blanche, coulé à la gélatine ou dans une forme en plâtre, mais en plusieurs pièces; celles-ci sont assemblées à l'aide de fils de fer. Il est à remarquer que ces homards ne peuvent se soutenir en équilibre sur les côtés du socle qu'à condition qu'ils soient soutenus en dessous par un fil de fer, et cloués par le haut et par le bas au mandrin du socle. Les homards coulés en graisse, étant très lourds, exigent d'être bien assujetis.

Le tambour auquel le socle adhère est orné sur son épaisseur avec des détails appliqués en relief, et, sur le haut, avec une bordure plate, à jour, exécutée à la main.

La base du socle est ornée d'une belle bordure plate, également exécutée à la main, à l'aide de coupe-pâtes; le liseron qui l'encadre est levé sur une matrice en plâtre. Afin de donner l'appui nécessaire à cette bordure, il faut piquer quelques petites pointes contre l'épaisseur de l'abaisse en bois. La surface de la base est d'abord masquée avec du papier blanc; en dernier lieu, le papier est masqué avec une couche de gelée hachée.

Le buisson de langoustes surmontant le socle est groupé sur une charpente en bois ou en carton, mais plutôt en bois mince et de forme conique, fixée sur le centre d'une abaisse en bois; cette charpente doit être masquée avec une mince couche de graisse verte.

Les langoustes doivent être choisies d'une égale grosseur, bien entières, bien rouges. La chair des queues est enlevée avec soin; elle ne doit pas être arrachée; il est préférable de la couper juste à sa jonction avec le coffre, afin d'éviter que les coquilles de celui-ci et celles de la queue ne se séparent, ce qui arriverait infailliblement si l'on détachait complètement les chairs.

Avant de grouper les coquilles de langoustes, il convient d'emplir le vide de chaque queue avec un tampon de pain ordinaire, qu'on rend invisible. C'est dans ces conditions qu'elles sont fixées à la charpente, tout à fait debout, avec les queues en haut; elles sont fixées à l'aide de longs clous minces, sans tête, afin de pouvoir les dissimuler sous les coquilles. Le vide que les coffres laissent entre eux est comblé avec des feuilles de persil frais. Le vide entre les coquilles des queues est garni avec des bouquets de grosses crevettes, piquées sur des appuis en beurre.

Le buisson est couronné par un sujet en graisse : une cigogne modelée sur un petit rocher imité, garni de feuillages; cette cigogne est modelée sur une tige en fer adhérant à la base du rocher, qui doit être en bois; elle se trouve en outre soutenue sur l'arrière par un tronc d'arbre imité, auquel elle se rattache par un gros fil de fer. Le sujet est mobile, il est exécuté séparément; il est glissé en dernier lieu, par l'arrière, sur le haut de la charpente, et entouré avec de petites caisses de truffes et des hâtelets transparents piqués en éventail : ces hâtelets donnent beaucoup de dégagement à la pièce; ils peuvent être simplement imités en stéarine, c'est-à-dire coulés dans des moules à hâtelet; ils sont ensuite enfilés à la lame, en même temps qu'une truffe ronde.

La surface de la base du socle sur l'avant n'est garnie sur son centre que d'un simple buisson de crevettes, piquées sur un appui en beurre. C'est à dessein que j'ai négligé de la garnir avec

plus d'abondance, afin de ne pas la surcharger, et par ce fait donner à la pièce plus de dégagement. Mais si la surface de cette base est masquée avec de la gelée hachée, il est facultatif de dresser dans l'espace vide les chairs des queues de langoustes coupées en tranches, ou simplement deux groupes de petites truites au bleu, dressés un de chaque côté du buisson de crevettes.

Cette pièce, par la nature de ses ornements et en raison du buisson qui la surmonte, ne comporte qu'une garniture composée de poissons ou de crustacés, salades, aspics, buissons de crevettes ou de truffes.

Quand la pièce est dressée sur table, il convient de l'entourer de plusieurs saucières de mayonnaise ou de sauce tartare.

Voici la hauteur que la pièce mesurait dans son ensemble : 55 centimètres pour le socle, du tambour à la bordure; 65, pour le buisson et le sujet.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 85

Dessin 336. — Grand socle au pain de gibier.

## Dessin 336. — GRAND SOCLE AU PAIN DE GIBIER

Comme proportion, ce socle se rapproche du précédent; la hauteur est la meme, mais les détails d'ornement diffèrent.

La charpente du socle est en bois; le corps principal a la forme d'un vase; il est fixé sur un tambour lui servant de base : l'un et l'autre sont vides.

Les anses du socle sont modelées sur une tige en fer, adhérant tout à la fois au tambour et à la base du socle. Mais sur la gravure, le pied du socle et le tambour ne sont pas visibles au regard ; ils se trouvent dissimulés par l'écusson central et les ornements qui l'entourent, formant une sorte d'encadrement.

La frise du socle est d'une simplicité remarquable ; la bordure lui servant de couronnement est à jour; elle est simplement composée d'anneaux plats coupés à l'emporte-pièce.

L'écusson disposé entre la coupe et le pied du socle, est légèrement bombé et incliné ; il forme par ce fait, un prolongement sur l'avant ; il est encadré par une rosace exécutée en relief avec des imitations de feuilles de chêne; le centre de cette rosace est orné d'une tête d'enfant, appliquée en relief. Cet écusson est surtout remarquable en raison d'une peinture à l'huile qui en décore le centre. Je ne suis pas tout à fait partisan de la peinture appliquée à l'ornementation des socles, bien que ce genre d'ornementation ait joui autrefois d'une faveur distincte.

Je m'explique fort bien que ce genre a pu avoir sa raison d'être en des temps où les praticiens n'avaient pas du tout le choix des ornements, où l'application du modelage, étant encore inconnue ou négligée, ne leur laissait d'autre alternative que celle des détails découpés au couteau ou à l'emporte-pièce. Mais en présence des ressources variées dont nous disposons, en présence de la subtile souplesse que nous sommes parvenus à donner à la graisse à modeler, et des mille détails que nous pouvons en tirer sans de grands efforts, les ornements peints ne sauraient être admis qu'à titre de diversion et comme auxiliaire indépendants, applicables dans une mesure restreinte et purement conditionnelle. En fait, les ornements les plus apparents, les plus coquets sont ceux appliqués en relief; aucun ne répond avec plus de précision et de vérité pratique à l'ensemble de nos sujets, aucun ne peut leur donner plus de légèreté, plus d'élégance.



Dessin 336.

Néanmoins, comme en matière d'ornementation, j'estime qu'on ne doit se montrer exclusif qu'à l'égard des théories qui menacent d'enfreindre les règles, et que, d'un autre côté, il est nécessaire de faire une juste part à celles qui, bien que superflues ou délaissées, ne sont pas, par leur nature, incompatibles avec le bon goût, j'ai voulu donner place à ce souvenir du passé, dont beaucoup de mes confrères peuvent ne pas avoir oublié la faveur dont il fut autrefois entouré. Mais la place que je lui ai assignée porte en elle-même la juste mesure de l'importance que j'ai entendu lui donner. Son application, en effet, ne revêt pas ici la forme d'un ornement capital, mais bien plutôt celle d'un détail isolé, n'ayant pour ainsi dire aucun lien direct avec l'ornementation du sujet principal, lui apportant cependant une diversion qui en somme ne se trouve pas déplacée. Le sujet peint de l'écusson est la reproduction du frontispice de la *Cuisine Artistique*[1].

Les sujets de ces deux dernières planches sont remarquables non seulement en raison du style et des grandes dimensions des socles, mais aussi par rapport aux pièces que ces socles supportent, et dont aucune n'est mangeable ; en effet, les langoustes sont vidées des chairs, et le pain de gibier n'est qu'une imitation. Cette méthode, malgré ce qu'elle peut avoir d'insolite, n'en est pas moins recommandable en ce qui concerne les pièces ornementales devant figurer sur la table d'un buffet de bal. Sans doute, il ne pourrait en être ainsi pour les pièces destinées à un dîner, mais sur un buffet, c'est bien cette méthode qui doit être préférée.

Ceux qui sont étrangers aux formes de l'ornementation culinaire pourront trouver singulier qu'on puisse produire sur table des pièces postiches ; mais en fait, cela n'a rien de contraire aux règles de la pratique, toutefois qu'il s'agit de grands socles portant des pièces d'une certaine élévation, auxquelles les convives ne peuvent atteindre et qu'ils n'abordent jamais.

Admettons, par exemple, que ce pain de gibier soit réel et mangeable ; en ce cas, il est évident qu'il serait bien difficile de lui donner ni les mêmes dimensions ni la même élégance, et moins encore la même solidité ; en telle occurrence, les hâtelets deviendraient impossibles, et le sujet supérieur serait mal assuré. Mais en admettant même que ces obstacles pussent être levés, on comprend parfaitement qu'aucun convive ne voudrait se hasarder à entamer lui-même une telle pièce ; or, s'il est vrai qu'elle ne doive et ne puisse être entamée, rien n'oblige à la servir dans d'autres conditions ; et cela avec d'autant plus de raison, qu'elle devient par ce fait plus apparente, et qu'il est toujours facile de satisfaire aux désirs des convives, en l'entourant avec d'abondantes garnitures disposées à leur portée de façon qu'ils puissent s'en servir sans embarras.

1 Le sujet a été peint par *Jules Tarette*, un praticien laborieux, instruit : la personnification du cuisinier-artiste, possédant des qualités diverses.

Pour pouvoir peindre sur la graisse avec des couleurs à l'huile, il faut que la surface de la graisse soit entièrement lisse, mais surtout ferme et blanche. Pour l'obtenir dans ces conditions, on la fait d'abord dissoudre, puis on la fait refroidir à moitié, en la tournant avec une cuiller ; on la verse ensuite dans une large terrine en porcelaine ou en faïence, bien lisse à l'intérieur, en lui donnant l'épaisseur de 2 à 3 centimètres. — Il est à remarquer que la graisse absorbant rapidement la peinture, il est nécessaire de bien en imbiber la surface avant de fixer les couleurs ; mais même avec ces soins, il faut s'attendre à ce que les nuances perdent promptement de leur vigueur, et disparaissent peu à peu. Pour éviter cet inconvénient, il faudrait peindre le sujet sur toile, et appliquer ensuite celle-ci sur l'écusson, en l'encadrant convenablement avec des détails en graisse.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 86

Dessin 337. — Grand socle au buisson de homards

## Dessin 337. — GRAND SOCLE AU BUISSON DE HOMARDS

Ce socle brille surtout par la légèreté de sa forme; son élégance ressort du style original de sa construction. Ses détails sont simples, peu multipliés, mais parfaitement groupés. La charpente est peu compliquée.

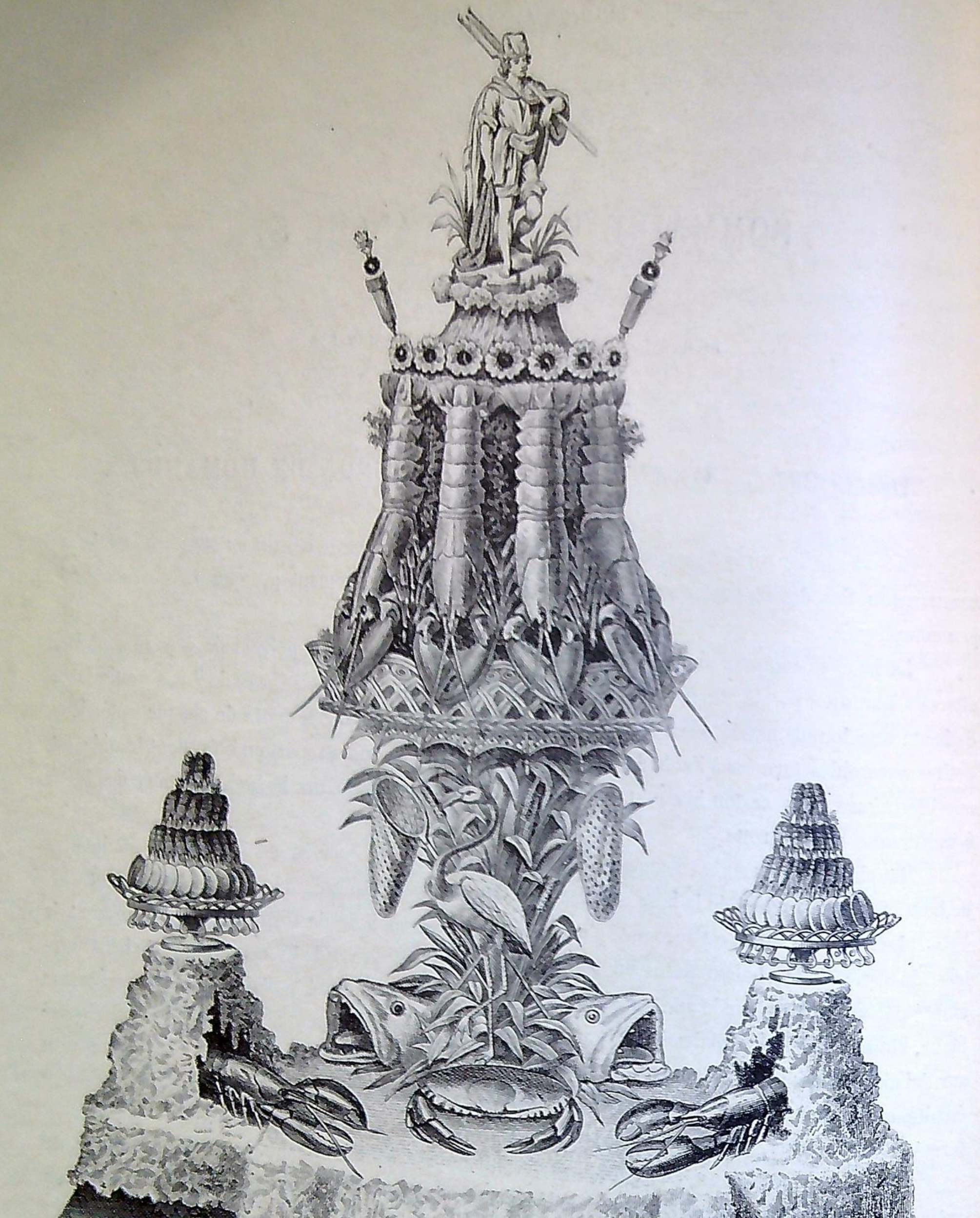
La base se compose simplement d'une abaisse coupée de forme polygonale, à pans arrondis, alternés par une pointe de prolongement; elle est posée sur six pieds élevés de 7 à 8 centimètres de haut; une longue bande de carton formant tablier, ferme le vide. Elle porte de chaque côté deux petites pyramides formées à l'aide de deux abaisses reliées par un support en bois, dont le vide est aussi fermé avec du carton blanc, mais en laissant une ouverture sur le côté intérieur, de façon à imiter une petite grotte.

La charpente du socle se compose simplement d'un solide support en bois de 50 centimètres de haut, fixé sur l'arrière de la base et flanqué de deux soutiens latéraux disposés en arc-boutant.

Le support central est surmonté d'une épaisse abaisse en bois de forme circulaire, formant la frise du socle. Cette abaisse porte sur son centre un autre support de 65 centimètres de haut, surmonté par une abaisse ronde aussi, mais plus étroite; le vide est fermé à l'aide de bandes en carton blanc, clouées aux deux abaisses, de façon à former un cône légèrement accentué. Le socle disposé sur l'abaisse supérieure est mobile; il se compose aussi de deux abaisses en bois, dont l'une plus étroite que l'autre, et reliées par un support central de 15 centimètres de haut; le vide est encore fermé avec du carton, de façon à former un cône plus prononcé que le premier.

La surface supérieure de la base est plane, masquée de papier blanc; mais son épaisseur, de même que les deux grottes latérales sont ornées en rocaille, avec de minces copeaux de paraffine blanche, moulés à l'aide d'une carotte taillée, en opérant d'après le même procédé que pour les fleurs en cire. Le corps du socle est formé par une gerbe de feuilles aquatiques blanches, imitées en graisse, en pastillage ou simplement en zinc, masquées de graisse; si elles sont en graisse ou en pastillage, elles doivent être modelées sur des tiges en fil de fer.

Cette gerbe est groupée avec goût autour du support central, en dissimulant avec soin celui-ci, ainsi que les soutiens latéraux. Elle est ornée de quelques attributs de pêche



Dessin 337.

La base du socle est figurée par deux grosses têtes de cabillaud, coulées en graisse et retouchées à l'ébauchoir. Entre ces têtes est placé un ibis au long cou, posé sur ses hautes jambes. Cet oiseau est modelé sur une petite charpente en bois, à laquelle adhèrent deux solides fils de fer qui deviendront les jambes. Le modelage de l'oiseau est facile; ce qui l'est moins, c'est de lui donner la solidité nécessaire pour le faire tenir debout.

L'abaisse, disposée au-dessus de la gerbe, est ornée de deux bordures. une pendante, l'autre montante; toutes les deux sont exécutées à l'aide d'une bande en carton festonné, masqué de graisse et ornementé.

Le cône contre lequel seront groupés les homards, reste blanc, naturel. Le petit socle portant le sujet est masqué en graisse ou en pastillage blanc. L'épaisseur de l'abaisse supérieure est dissimulée à l'aide de mousse imitée également en pastillage. Le sujet formant le couronnement de la pièce représente un pêcheur posé debout, avec sa cape, portant une rame d'une main et un filet de l'autre. Le corps de ce sujet doit être coulé en stéarine. Pour le couler, il faut d'abord choisir un sujet nu, en plâtre, dans les proportions voulues; on en scie les bras entièrement, et les jambes jusqu'aux genoux. Avec le tronc, on fait un moule en plâtre[1], et dans ce moule on coule le sujet à la stéarine. On fixe alors ce sujet sur l'abaisse en bois, à l'aide de solides fils de fer, et on le met en pose, en modelant les jambes et les bras; on l'habille ensuite, on lui applique un soutien sur l'arrière, qu'on dissimule à l'aide de feuilles aquatiques blanches, en zinc; on le passe alors à la brillantine.

La garniture de la pièce est tout à fait simple et indépendante; elle consiste uniquement en ces deux buissons de crevettes, dressés dans des petites coupes fixées sur le haut des grottes latérales; ces buissons sont montés contre une petite charpente en carton, et entourés à leur base avec une petite couronne de belles tranches de queue de homard.

Le crabe et les deux homards sortant à moitié des grottes sont à l'état naturel, choisis bien rouges. L'intérieur des grottes doit être garni de feuilles vertes de persil.

Les homards groupés en buisson contre le cône en carton sont à l'état naturel, choisis bien rouges; mais la chair des queues est enlevée. Ils sont cloués contre l'épaisseur de l'abaisse en bois.

Les intervalles sont garnis de feuilles vertes de persil. Le haut du cône est garni avec une chaîne de petites caisses de truffes. Sur les côtés sont piqués en éventail, deux grands hâtelets coulés en stéarine, et ornés de truffes.

Comme le transport de cette pièce, quand elle est terminée, offre quelque difficulté, il convient de la dégager de tous les détails susceptibles d'être avariés. Ainsi, le socle supportant le pêcheur ne doit être mis en place que lorsque la pièce est posée sur la table du buffet; on le glisse par l'arrière. Il en est de même des deux coupes latérales contenant les buissons de crevettes; elles ne doivent être collées sur les grottes qu'en dernier lieu, dans la salle.

1. Pour couler un sujet en graisse, on ne fait pas de moule en plâtre: on coule à la gélatine. Mais pour couler un sujet en stéarine, il faut un moule en plâtre, qu'on fait d'abord tremper à l'eau froide; on le serre ensuite fortement, et on coule la stéarine.

# SOMMAIRE DES PLANCHES 87, 88, 89, 90

## DESSINS 338, 339. — MODÈLES DE SOCLES A DOUBLE SUPPORT

### PLANCHE 87.

Les différents modèles de socles à double support reproduits dans les quatre planches de cette série offrent un intérêt tout particulier, en raison de leur caractère essentiellement démonstratif et de la simplicité originale de leur forme. Si on les considère attentivement, on comprend qu'il n'est pas absolument nécessaire d'être un grand artiste pour les exécuter, et que la bonne volonté peut suffire. D'ailleurs, il en est de l'ornementation comme de tout autre travail où l'intelligence joue son rôle : on n'exécute bien que ce que l'on a parfaitement compris.

Je me suis borné à ne reproduire que quelques-uns de ces socles, garnis dans les conditions où ils doivent figurer sur table ; la plupart sont reproduits à l'état naturel, puisque, dans le cas actuel il s'agit moins d'étudier le genre des pièces ou des garnitures que ces socles comportent, que le caractère ornemental des socles eux-mêmes. Voilà pourquoi j'ai cru utile de présenter une partie de ces socles dans leur plus simple expression.

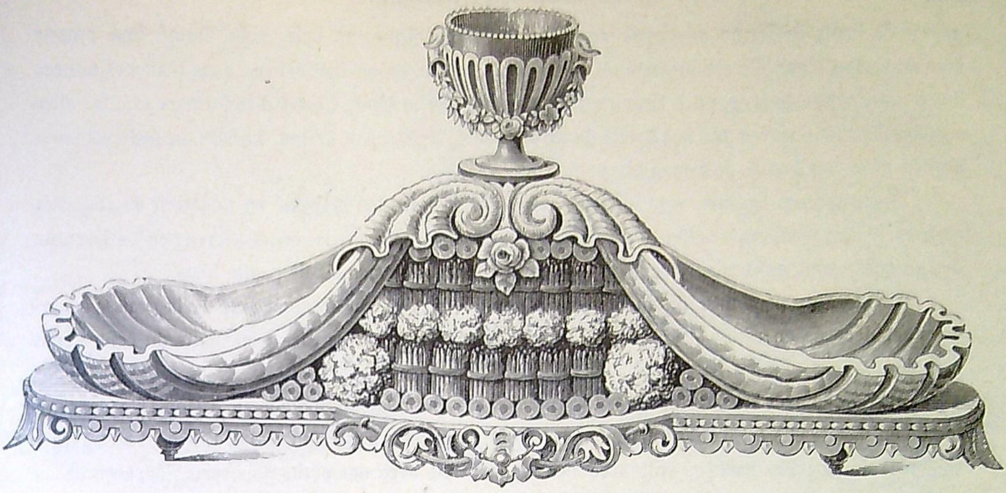
Si ces socles sont destinés à figurer sur la table d'un buffet de bal, il n'est pas nécessaire de les ornementer ni de les garnir sur les deux faces : une seule ornementation suffit. Mais s'ils devaient figurer comme pièce de milieu sur la table d'un dîner, il faudrait alors les ornementer et les garnir sur les deux faces.

Ces socles sont disposés pour porter des grosses pièces froides de boucherie, de volaille ou de gibier, et enfin de poisson ou de crustacés. C'est sur les parties latérales que ces pièces trouvent place ; les garnitures sont distribuées autour des pièces de viande ou dans l'espace réservé.

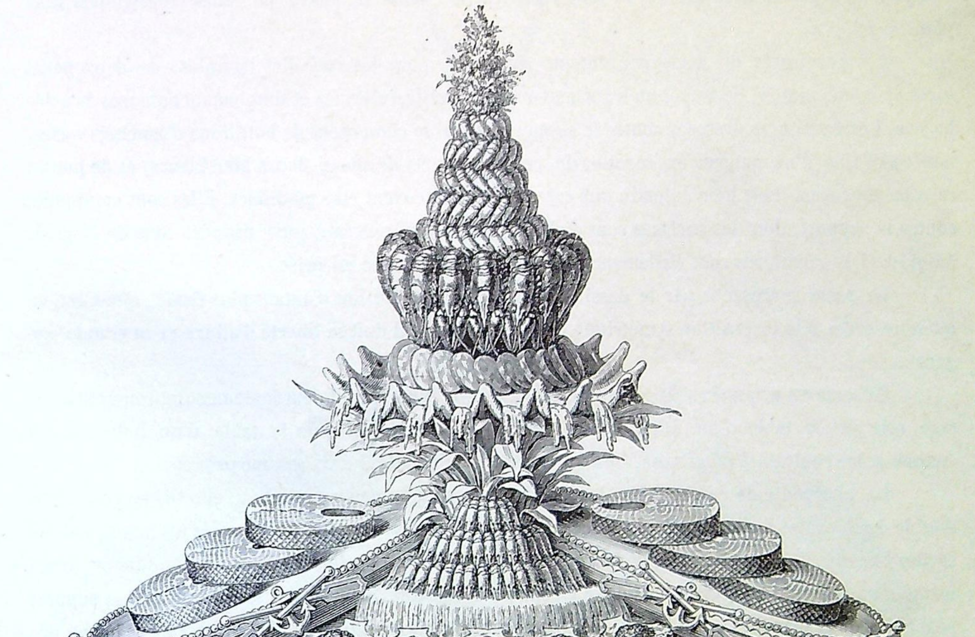
Ces socles sont modelés en graisse, sur une charpente en bois ; mais, de même que pour les grandes pièces ornementales où la graisse est appliquée, toutes les parties du socle sur lesquelles les pièces de viande sont dressées doivent être masquées de papier blanc ; et, si cela se peut, recouvertes d'une couche de gelée hachée. — Il faut que rien de ce qui est mangeable ne se trouve en contact direct avec les parties ornementées avec la graisse à modeler, ou même avec la stéarine : cette observation est de la plus grande importance.

Le premier modèle de la planche 87 est d'une grande simplicité d'exécution, et cependant de forme élégante. Il exige peu de travail : les ornements sont à la fois simples et corrects.

La charpente du socle se compose d'une base de forme ovale, posée sur quatre pieds, formant sur le milieu un prolongement arrondi ; elle porte sur la partie centrale un support ayant 25 centi-



Dessin 338.



Dessin 339.

mètres de haut, de forme mi-circulaire et légèrement conique, en bois, vide, fermé tout autour avec du carton blanc. De chaque côté de ce support, sont fixées en inclinaison, deux planches minces de 40 centimètres de long, plus larges sur le bas que sur le haut, c'est-à-dire formant palette ; elles sont bordées tout autour par une bande de carton blanc, légèrement évasée. La base du socle est aussi bordée avec une bande de carton blanc.

Les supports latéraux sont modelés avec de la graisse bien blanche, en imitation de coquilles creuses, de forme allongée ; elles sont reliées sur le haut par deux petites coquilles renversées. Le creux des grandes coquilles et la surface supérieure de la base sont masqués de papier blanc.

La bordure pendante, dissimulant l'épaisseur de la base, est masquée avec de la graisse à modeler, et décorée en relief avec des détails coupés à l'emporte-pièce : les ornements du centre sont modelés.

La coupe fixée sur le support central peut être en fer-blanc ou moulée en carton-pâte dans un moule en métal ; elle est d'abord masquée de graisse, puis ornementée en relief. Elle peut être garnie soit avec de la gelée hachée, soit avec des truffes, soit avec des petits-pois verts liés, avec de la gelée mi-prise. Cette coupe peut fort bien être taillée au couteau, sur un gros navet blanc ; en ce cas, elle peut être garnie avec des fleurs imitées en racine, dans le genre de celles reproduites à la planche 48.

Les garnitures du socle peuvent se composer, pour les coquilles latérales, de deux petits filets de bœuf, piqués, découpés en tranches sur une *semelle*, reformés et simplement entourés de gelée hachée. Les garnitures dressées contre le support central se composent de bottillons d'asperges vertes, nouées à l'aide d'un anneau en carotte, de petits bouquets de choux-fleurs bien blancs, et de petites carottes tournées. Il est bien entendu que ces garnitures peuvent être modifiées. Elles sont appliquées contre le support, dont les surfaces sont d'abord glacées au pinceau, puis nappées avec de la gelée mi-prise. Les garnitures sont également nappées avec de la gelée mi-prise.

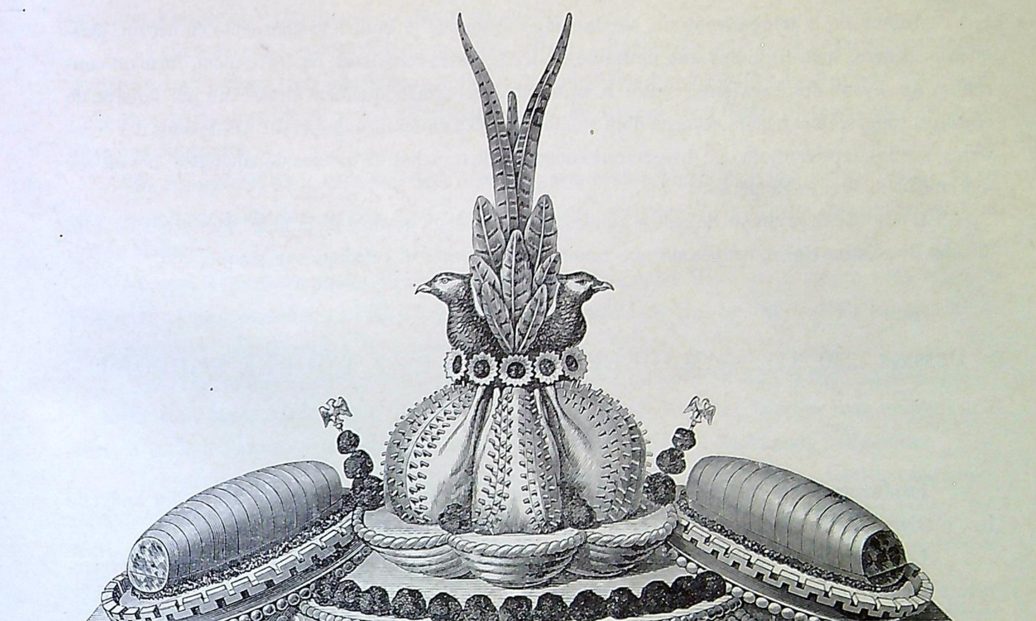
Le socle représenté par le dessin 339 est d'une exécution d'autant plus facile, que c'est, en quelque sorte, à la disposition symétrique des garnitures qu'il doit sa liberté d'allure et sa grande élégance.

Ce socle est ornementé et garni dans de telles conditions, qu'il peut également figurer avec avantage, soit sur la table d'un dîner, comme pièce du milieu, soit sur la table d'un buffet, sinon comme pièce centrale d'un groupe, du moins comme sujet latéral d'un groupe principal.

La charpente de ce socle est de construction simple, peu compliquée ; elle se compose d'une double base ovale, formant gradin, posée sur quatre pieds. Ces gradins sont bordés avec une bande en carton blanc de 4 à 5 centimètres de large. Le centre de la base porte sur son centre un support droit, formé d'une simple tringle en bois de 45 centimètres de haut. Sur les parties latérales de ce support sont fixées deux planches en bois mince, de forme ovale, mais étroite, ayant 35 centimètres de longueur ; elles portent à leur extrémité inférieure sur un soutien en bois de 7 à 8 centimètres de haut. Le vide qu'elles laissent en dessous est fermé avec du carton blanc, de façon à leur faire prendre la forme d'un petit bateau. La surface supérieure des planches est masquée avec du papier blanc ; les parties latérales sont masquées d'une couche mince de graisse à modeler ; elles sont bordées sur le haut avec une chaîne de demi-boules, et sur la partie centrale avec des attributs de marine : une ancre et deux avi-



Dessin 340.



Dessin 341.

rons en croix. Sur le bout est modelé un petit ornement en relief, figurant la poupe du bateau.

Les deux gradins de la base sont masqués sur la plate-forme, avec du papier blanc; mais leur épaisseur est modelée en chute-d'eau.

Au tiers de hauteur de la tringle centrale, est disposée une large coupe à festons aigus, coulée en stéarine ou modelée en graisse sur une abaisse mince, en bois; dans les deux cas, elle doit être soutenue à sa base par un solide appui, dissimulé au regard par des feuilles aquatiques imitées en pastillage blanc.

Au-dessus de la coupe, est enfilée, à la tringle, une charpente en carton de 5 centimètres de hauteur, de forme évasée, c'est-à-dire plus étroite sur le bas que sur le haut, et surmontée d'une autre petite charpente en carton en forme de pyramide.

Les garnitures du socle sont composées, pour les parties latérales, de trois tranches de truite ou de saumon, dressées à cheval et nappées à la gelée mi-prise, légèrement rougie. Sur le gradin inférieur, sont disposées des coquilles de table, garnies de salade de homard. Sur le deuxième gradin, contre un appui en carton blanc, masqué de beurre, est dressé un petit buisson de belles crevettes rouges.

Autour de la tringle centrale, sur la coupe festonnée et contre la charpente en carton, masquée de beurre, sont disposées une douzaine de très grosses écrevisses, en écartement, formant couronne. Au-dessus des écrevisses, contre la pyramide, est symétriquement dressé un joli buisson de crevettes rouges, dont le faîte est orné d'un simple bouquet de feuilles de persil. Au-dessous des écrevisses, sur la coupe centrale, est dressée une couronne de tranches de queues de langouste, posant sur une couche de feuilles de persil.

Les bords de la coupe, de même que les bords des deux gradins de la base, sont ornés de bandelettes de gélatine claire, coupée sur une couche mince coulée et refroidie sur plaque.

## Dessins 340, 341. — MODÈLES DE SOCLES A DOUBLE SUPPORT

### PLANCHE 88.

La plupart de ces socles à double support, étant destinés à figurer sur la table d'un buffet de bal, n'exigent d'être ornementés que du côté où ils doivent être vus.

Le premier modèle de la planche 88 est représenté dans son état naturel, c'est-à-dire sans garniture aucune : dans ces conditions, il est ainsi plus facile d'en étudier la construction.

La charpente du socle est en bois, elle se compose d'une base de forme longue, arrondie sur les bouts, et légèrement échancrée sur les flancs, de façon à présenter sur le centre un faible prolongement. Elle est posée sur quatre pieds.

Sur le centre de cette base est fixé le double support ; celui-ci peut indifféremment être exécuté en bois mince ou en carton-pâte; dans les deux cas, il doit être vide, léger, plat en dessus, haut de 20 centimètres sur 7 à 8 de large. Les pans sont coupés droits et inclinés de façon à pouvoir faire appui des deux côtés.

Ce support est cloué sur la base. Sur l'arrière et le dessus, les surfaces sont masquées de papier blanc ; sur l'avant, elles sont masquées avec une couche de graisse à modeler ; puis ornées, de chaque côté, de deux rameaux d'acanthe, largement modelés en sens inverse, de façon à dissimuler complètement la charpente. Au-dessous du point de jonction de ces deux rameaux est modelée une large feuille à côtes creuses, dont le centre est légèrement renflé. Sur la plate-forme du support est posé debout un petit sujet nu : un enfant jouant avec un oiseau aquatique ; le corps de ce sujet doit être coulé, puis mis en pose, en le soutenant avec du fil de fer ; il est ensuite modelé à l'ébauchoir.

L'arrière du support est bordé d'un liseron plat, ayant 2 centimètres de haut, posé debout. La surface plane des coquilles est masquée de papier blanc. L'épaisseur de la base est ornée d'un large liseron perlé, levé à la planche.

Ce double support est disposé de façon à recevoir de chaque côté une garniture abondante, consistant soit en deux belles langues à l'écarlate, deux petits jambons ou même deux galantines découpées, symétriquement dressées, et entourées de belle gelée.

Le socle portant le numéro 341 est de construction simple au fond ; son élégance tient plutôt de sa coupe dégagée et légère que du travail d'exécution.

La charpente se compose d'une large base en bois, posée sur six pieds ; elle porte sur son centre un gradin représentant cinq divisions, arrondies en cul-de-lampe ; au centre de ce gradin est fixé un support en bois mince ou en carton de 15 centimètres de haut, à cinq faces, correspondant avec les divisions du gradin.

De chaque côté de la base sont fixés deux supports ovales, légèrement inclinés sur l'avant, ils se composent de deux abaisses en bois mince, reliées par un soutien central, fermées tout autour avec du carton blanc.

Toutes les surfaces planes du socle sont masquées de papier blanc, les contours sont masqués avec de la graisse, et modelés à l'ébauchoir. La frise pendante de la base est modelée sur une bande en carton blanc, clouée contre l'épaisseur de l'abaisse.

Les deux supports sont modelés en forme de petits socles ovales, dont la frise est découpée au couteau, et la base, bordée d'un liseron perlé, levé à la planche : ces liserons font toujours très bien ; il est bon d'avoir des planches sur lesquelles on peut en lever de dimensions différentes.

Les garnitures du socle se composent, pour les supports latéraux, de deux galantines de faisan, découpées, remises en forme, puis entourées avec de la gelée. Le support central est garni de cinq faisans, piqués, découpés et remis en forme ; ils sont dressés presque debout, en les soutenant avec de petits hâtelets piqués contre les surfaces du support.

Sur le haut de ce support sont disposés les avant-corps et les longues plumes de deux faisans, formant un groupe symétrique, d'un joli effet. Une chaîne de petites caisses de truffes, collées contre l'épaisseur de l'abaisse, relie en quelques sorte les deux groupes : celui du bas et celui du haut.

Deux hâtelets garnis de truffes sont piqués en éventail entre les faisans et les galantines. Sur les bords de la base, est disposée une chaîne de belles truffes rondes, posées sur une couche de gelée hachée. Toutes les surfaces planes de la base et du gradin aux faisans, couvertes d'abord avec du papier blanc, doivent être ensuite masquées avec une couche de gelée hachée.

## Dessins 342, 343. — MODÈLES DE SOCLES A DOUBLE SUPPORT

PLANCHE 89.

Les deux socles de la planche 89 sont reproduits dans leur état naturel, c'est-à-dire, sans être garnis. Le premier est de forme vraiment gracieuse.

La charpente se compose d'une longue base ovale, formant sur le centre un prolongement arrondi ; elle est fixée sur quatre pieds, et porte sur l'arrière un double support à pans inclinés, prolongés à l'aide de deux abaisses en bois mince, de forme ovale, sur lesquelles seront modelées les deux coquilles latérales.

L'extrémité de ces abaisses doit porter sur un petit appui en bois, fixé sur la base, de façon à laisser du vide en dessous pour faciliter le modelage.

Sur l'épaisseur de la base, tout autour, est clouée une bande en carton, sur laquelle sera modelée la frise en chute-d'eau.

Les coquilles latérales sont modelées sur les prolongements du support, avec de la graisse bien blanche ; l'intérieur est plat, masqué de papier blanc.

Les têtes de dauphin qui en décorent les extrémités extérieures sont modelées chacune sur un appui en bois fixé sur la base ; celle-ci doit être recouverte de papier blanc. La chute-d'eau est modelée en graisse nuancée vert tendre.

Sur l'avant du double support est disposé un appui en bois sur lequel sont fixés de forts fils de fer. Masqué de graisse, cet appui doit figurer un tertre sur lequel la cigogne sera modelée bien d'aplomb ; sur les fils de fer, elle sera soutenue en outre sur l'arrière, aussi à l'aide de gros fils de fer adhérent au double support.

En avant du tertre, est disposée une troisième coquille ronde et creuse : celle-ci est modelée sur une coquille en carton-pâte, bien sèche, moulée dans une forme en métal.

Ce socle ne peut être garni ni sur l'avant ni sur les supports latéraux qu'avec du poisson ou des crustacés : homards, langoustes, crevettes, tranches de truite ou de saumon, coquilles garnies.

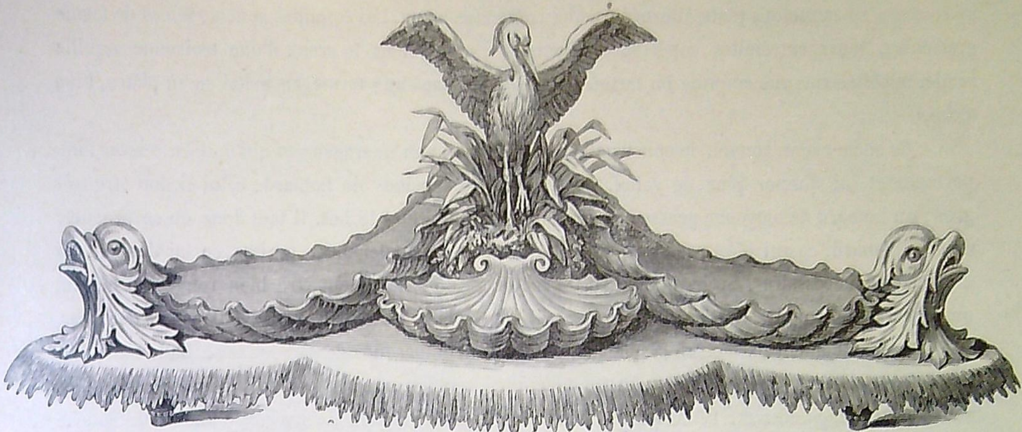
Le sujet central et les têtes de dauphin doivent être passées à la brillantine.

Le socle portant le numéro 343 est aussi reproduit sans garniture aucune.

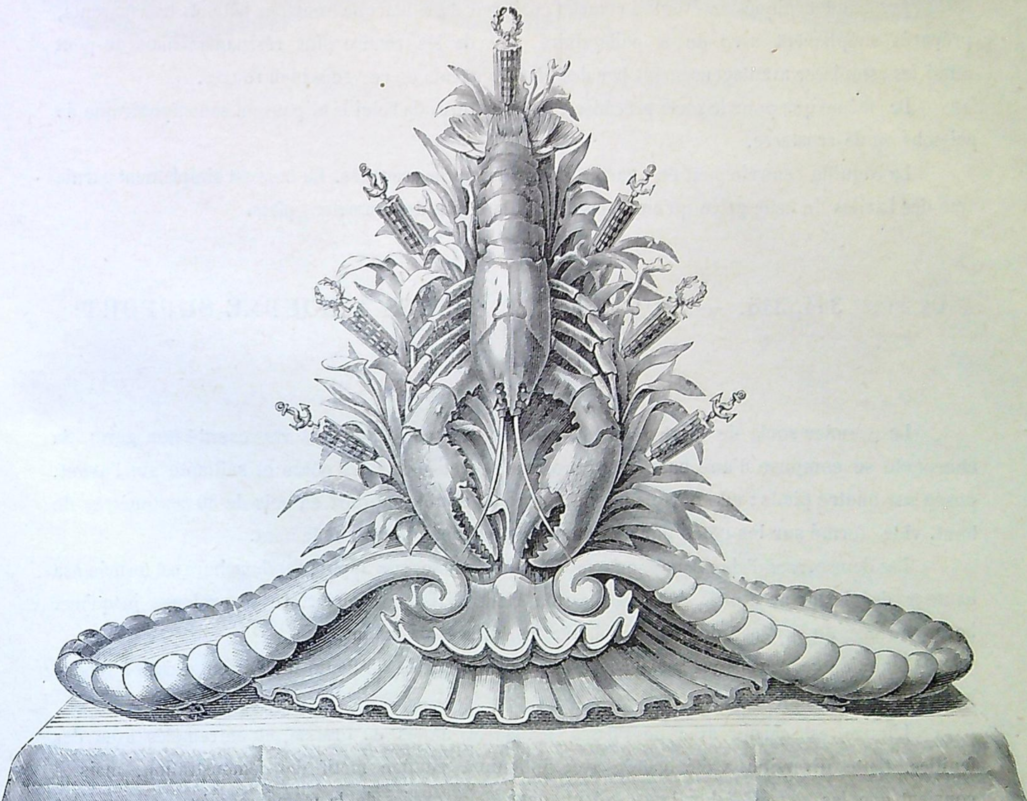
La charpente se compose d'une large abaisse en bois, de forme demi-circulaire, forte, solide, établie en pente sur l'avant, et posant sur plusieurs pieds ; elle porte sur l'arrière une tringle en bois de 50 à 60 centimètres de haut, contre laquelle est clouée, en inclinaison, une simple planche ovale : c'est contre le côté plat de cette planche que devra être fixé le homard ; les hâtelets seront piqués sur son épaisseur, dans des trous ménagés à cette effet.

Au-dessous de cette planche, de chaque côté, sont fixées deux abaisses de forme ovale, se prolongeant en dehors de la base, et posant chacune sur un support en bois de 7 à 8 centimètres : c'est sur une de ces abaisses que seront modelées les coquilles latérales.

La surface de la base est masquée d'une épaisse couche de graisse, puis modelée ou coupée



Dessin 342.



Dessin 343.

au couteau, en cannelons plats, alternés par des cannelons creux. Les coquilles sont modelées de forme gracieuse; leurs extrémités supérieures viennent aboutir dans le creux d'une troisième coquille ronde, modelée sur une coquille en carton-pâte, moulée dans une forme en métal ou en plâtre, bien sèche.

Ce socle est en somme de construction bien simple, peu ouvragée; ce qui doit en relever l'importance et lui donner plus de relief, ce sont les dimensions du homard; celui-ci doit être très gros; un homard de moyenne grosseur ne remplirait pas du tout le but. Il faut donc ou se procurer un gros homard, ce qui n'est pas bien difficile, ou bien en modeler un en graisse, en lui donnant les dimensions nécessaires. Si le homard est naturel, il doit forcément être bien rouge; au besoin, on pourrait le rougir et le vernir ensuite : s'il est modelé, on le laisse blanc. Dans les deux cas, il doit être solidement fixé contre la planche, préalablement masquée de papier blanc. Dans ces conditions, il est entouré d'une abondante gerbe de feuilles aquatiques, artistement distribuées; ces feuilles peuvent êtres modelées sur fil de fer ou bien exécutées en zinc blanc, couvertes d'une mince couche de graisse et façonnées ensuite à l'ébauchoir.

Les hâtelets piqués en éventail contre l'épaisseur de la planche sont des hâtelets transparents, préparés simplement avec de la colle claire, afin de les rendre plus résistants; mais on peut aussi les remplacer avantageusement par des hâtelets garnis de crevettes bien rouges.

De même que pour le socle précédent, les garnitures de celui-ci ne peuvent se composer que de poissons ou de crustacés.

La coquille centrale peut être garnie d'un buisson de crevettes. La base est simplement garnie avec des bandes de belle gelée qu'on dispose dans le creux des cannelons plats.

## DESSINS 344, 345. — MODÈLES DE SOCLES A DOUBLE SUPPORT

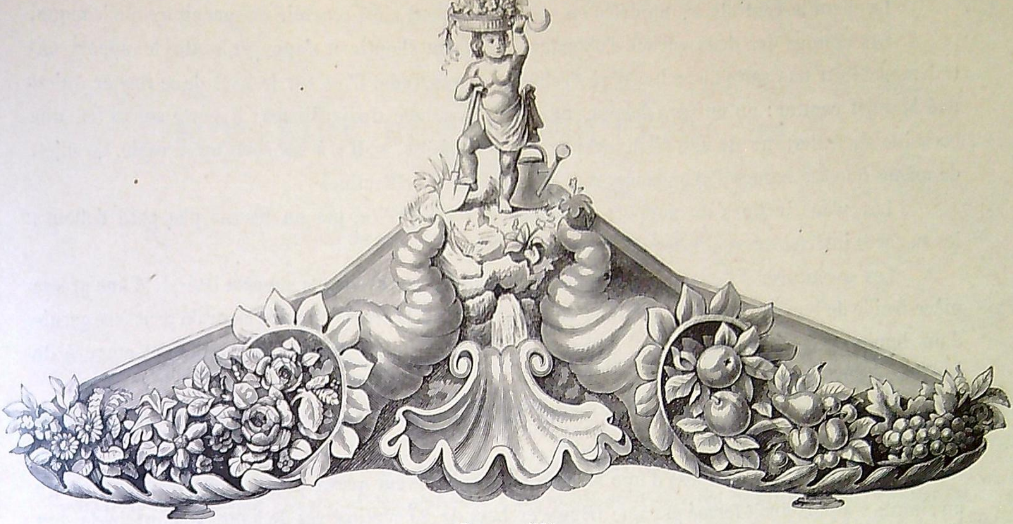
PLANCHE 90.

Le premier socle de la planche 90, portant le numéro 344, est representé non garni. Sa charpente se compose d'une base de forme ovale, creuse sur les côtés et saillante sur l'avant, posée sur quatre pieds; elle porte sur son centre un double support en bois de 30 centimètres de haut, vide, fermé sur les côtés par une bande en carton, et plat sur le haut.

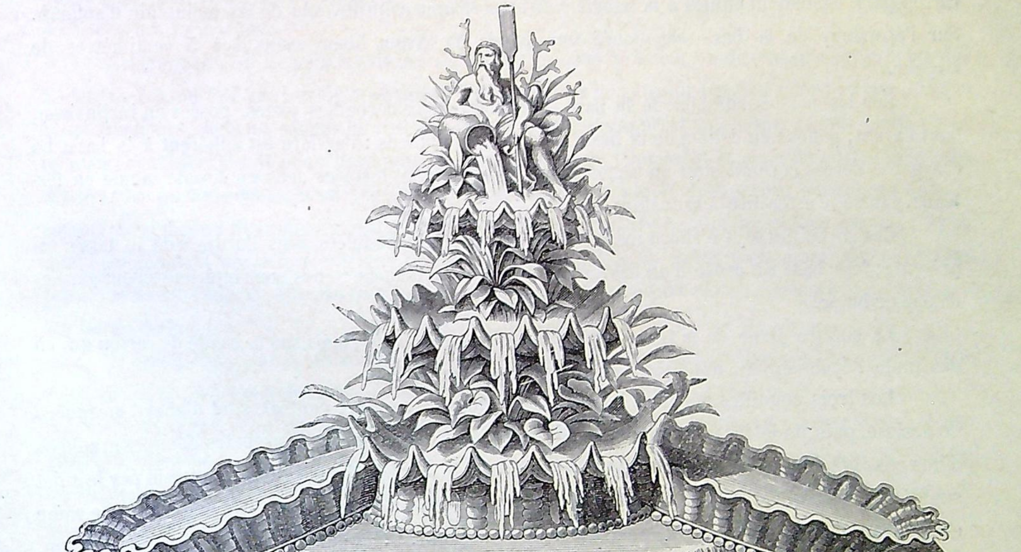
Les deux cornes d'abondance sont modelées en graisse, sur appui; l'embouchure est fermée à la hauteur des bords avec une abaisse en carton blanc. Mais cette ouverture se prolonge jusqu'aux bords extrêmes du support, dont elle dissimule les surfaces de l'avant.

L'une de ces cornes est garnie avec une belle guirlande de fleurs imitées en graisse à modeler, entremêlées de feuilles vertes.

L'autre est garnie avec des fruits également imités en graisse, et entremêlés avec des feuilles. Cette diversion a été opérée avec intention, comme motif de démonstration, mais il convient que les cornes d'abondance soient toutes deux ornées de la même manière, soit avec des fleurs, soit avec des fruits imités.



Dessin 344.



Dessin 345.

La coquille centrale est modelée en creux; elle peut ainsi recevoir une garniture quelconque.

Les pointes des deux cornes d'abondance viennent aboutir et s'appuyer contre le support central modelé sur une sorte de rocher d'où s'échappe une cascade. C'est sur le haut de ce rocher qu'est fixé le sujet central : un enfant, debout, figurant le symbole du jardinage; il porte sur sa tête une corbeille de fruits; un de ses pieds est posé sur une bêche, et il a à ses côtés un arrosoir. Ce sujet, de même que les cornes d'abondance, doit être passé à la brillantine.

Les plans inclinés du support sont bordés, sur l'arrière, par un liseron plat posé debout; les surfaces intérieures sont masquées de papier blanc.

Les garnitures de ce socle peuvent se composer, pour chaque support latéral, d'une grosse pièce froide de boucherie ou de poisson; en ce dernier cas, la grosse coquille centrale peut être garnie d'un bouquet de belles crevettes, dressé sur un petit support masqué de beurre, et entouré de feuilles vertes de persil.

Le socle portant le numéro **345** est représenté non garni. Son aspect est néanmoins très flatteur, d'un joli effet même dans sa simplicité.

La charpente se compose d'une base circulaire, posée sur quatre pieds, et portant sur son centre un simple support droit formé par une tringle en bois de 40 centimètres de haut. A cette tringle sont enfilées trois coquilles graduées, moulées en carton-pâte, et retenues à distance à l'aide d'appuis en carton-pâte, également enfilés à la tringle : un sous chaque coquille, afin de les maintenir d'aplomb. Sur l'épaisseur de la base est clouée une bande de carton blanc ayant 4 à 5 centimètres de largeur.

Sur les parties latérales de la base sont fixées deux corbeilles plates, posées en inclinaison, dont l'avant, penché en dehors de la base, porte sur deux pieds : l'arrière est adhérent à la base. La charpente de ces corbeilles est en carton-pâte; les deux sont formées dans un simple moule en fer-blanc, gaufré, c'est-à-dire à cannelons.

Ces corbeilles sont d'abord masquées de graisse, puis modelées dans l'ordre que le dessin représente; leur base est ornée d'un liseron perlé, levé à la planche; elles sont intérieurement garnies de papier blanc.

La surface plane de la base est masquée de papier blanc, mais sur la bande de carton qui en dissimule l'épaisseur est appliquée une bordure en chute-d'eau.

Les trois coquilles marines, cannelées, enfilées au support central, sont d'abord masquées de graisse, puis modelées : telles qu'elles sont disposées, ces coquilles figurent les conques graduées d'une cascade dont l'eau se déversant par les bords de l'une à l'autre semble fournie par le sujet supérieur, symbole d'une divinité fluviale, dans une attitude grave, tenant d'une main une rame et appuyant l'autre sur une urne penchée d'où l'eau jaillit. Cette eau est imitée avec de la graisse, levée dans une matrice comme pour les chutes-d'eau, et recouverte avec des bandelettes de gélatine ramollie; au besoin, elle pourrait être imitée avec des baguettes courbées, en verre. Des bouquets de feuilles aquatiques sont groupés à la base des coquilles; sur l'arrière du sujet, ces feuilles sont entremêlées de branches imitées de corail. Le sujet et les corbeilles doivent être passés à la brillantine, et les chutes-d'eau garnies de bandelettes de gélatine claire. Les garnitures doivent être abondantes; elles doivent se composer de crevettes, écrevisses, langoustes, truites.

# SOMMAIRE DES PLANCHES 91, 92, 93

SOCLES DE MOYENNE GROSSEUR POUR PIÈCES FROIDES.

## DESSIN 346. — MOYEN SOCLE AU TROPHÉE DE GUERRE

PLANCHE 91.

Les deux socles reproduits à cette planche sont construits dans des conditions tout à fait exceptionnelles; ce sont à bien dire des socles *postiches*, c'est-à-dire qu'ils portent des pièces non mangeables. Mais il est bon d'observer que les pièces postiches n'excluent pas l'application des garnitures mangeables qui sont dressées en évidence, soit autour des pièces elles-mêmes, soit autour de la base des socles qui les portent.

Évidemment, on ne peut servir des socles établis dans de telles conditions que sur la table des buffets de bal, où l'on peut avoir la certitude que les pièces ne peuvent pas être abordées par les convives. D'ailleurs, dans un souper de bal, quand les convives s'approchent d'une grande pièce ornementale, c'est bien plutôt pour l'examiner de près que pour l'entamer; et si la fantaisie leur venait d'y prendre quelque chose, il est certain qu'ils s'attacheraient plutôt aux petites garnitures dont le caractère est facile à distingner et qui sont toujours placées à portée de la main, qu'aux grosses pièces, dont l'éloignement ou la hauteur leur en interdisent l'accès, et qu'ils ne pourraient atteindre sans embarras ni sans efforts, attendu que ces grands sujets sont toujours placés à une certaine distance des bords de la table.

Il serait donc puéril de vouloir méconnaître l'importance de ces socles, sous le prétexte spécieux qu'ils ne sont pas établis dans les véritables règles de l'art culinaire. Ce qu'on peut exiger dans ces sortes de sujets, c'est qu'ils soient clairement distincts ; c'est que ce qui est mangeable ne puisse être confondu avec ce qui ne l'est pas; c'est que les imitations postiches soient disposées de telle façon sur table, que nul ne puisse y atteindre sans faire preuve d'une persistance indiscrète, qui ne saurait entrer dans les intentions de ceux qui fréquentent le monde.

Tels qu'ils étaient établis, ces socles mesuraient 1 mètre 15 centimètres de haut, soit 70 centimètres pour le socle et 45 centimètres pour la grosse pièce, sans compter le sujet. Mais on pourrait leur donner une plus grande élévation sans nuire à leur aspect, si, au lieu de former la base en deux gradins, on en ajoutait une troisième.

La charpente du premier de ces socles se compose d'une base en bois de 70 centimètres de

diamètre, de forme circulaire, posant sur quatre pieds, sur le centre de laquelle est fixé un petit gradin de 5 à 6 centimètres de haut, portant sur son centre une tringle en bois de 50 centimètres de long, surmontée d'une abaisse en bois, solidement fixée, ayant 40 centimètres de diamètre. Cette abaisse est garnie tout autour d'une bande en carton blanc, clouée contre son épaisseur, et disposée en plan incliné; elle est soutenue en dessous par des appuis invisibles. Le petit gradin de la base peut être en bois de tamis ou fermé tout autour avec une bande en carton; les surfaces planes de la base et celle du gradin sont masquées de papier blanc.

Le grosse pièce supérieure que le socle porte n'est pas adhérente à celui-ci : elle est mobile; elle se compose simplement d'un grand moule conique, en fer-blanc, à surfaces lisses, formant pyramide; il est masqué de graisse à modeler, blanche, abaissée au rouleau, et plaquée en mosaïque avec des ornement nuancés. Au besoin, la graisse peut être remplacée par du pastillage. Cette pièce est collée sur un tambour vide, en bois de tamis, simplement masqué autour et en dessus avec du papier blanc. Le sujet figurant sur le haut de la grosse pièce est exécuté séparément sur une simple abaisse en bois : c'est un petit gladiateur tenant son bouclier d'une main et son épée de l'autre. Ce sujet est en partie coulé et modelé; il est maintenu en pose à l'aide de gros fils de fer adhérant à la base du sujet.

Le support central formant le corps du socle est dissimulé par cinq canons coulés en graisse, et groupés debout, l'un à côté de l'autre, de façon à donner un plus large appui au trophée. Celui-ci est composé de différents attributs de guerre : drapeaux, fusils, cuirasse, casque, tambours, etc. Tous ces détails sont modelés séparément sur des maquettes en bois ou en carton, et groupés avec goût. La frise du socle est d'abord masquée d'une épaisse couche de graisse, puis découpée au couteau, en cannelons plats, et enfin, ornée sur son étendue avec des attributs de guerre, ainsi que des rameaux de laurier et de chêne. Deux obus sont placés de chaque côté de la frise; ils sont modelés sur maquette, et posés sur un affût en bois cloué contre l'épaisseur de la frise du socle.

Le gradin de la base sur lequel est groupé le trophée, est bordé d'un liseron en graisse, formé à l'aide de trois cordons d'égale épaisseur, roulés en tresse sur la table, ou simplement levés à la planche. La base inférieure est ornée d'une bordure montante composée de détails coupés à l'emporte-pièce.

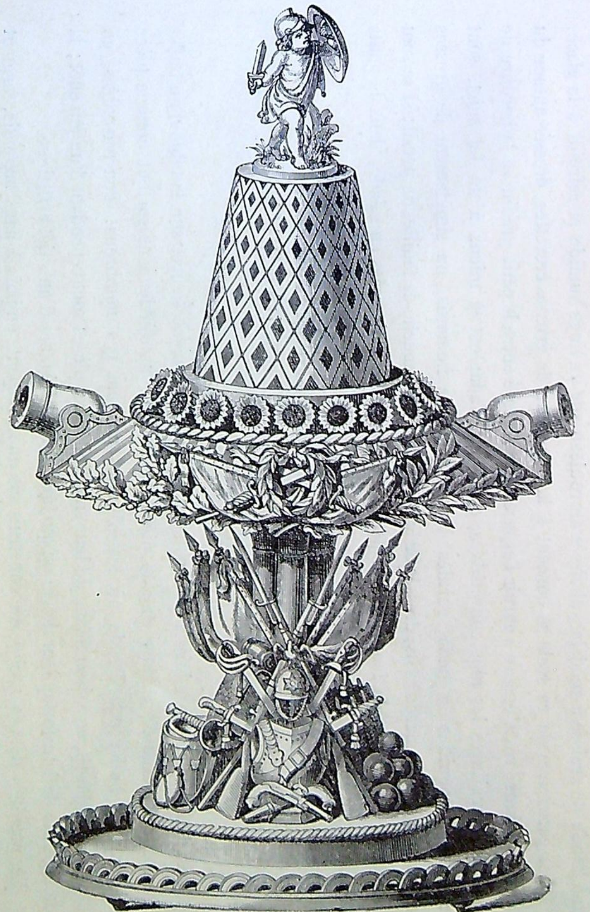
Les garnitures du sujet sont uniquement représentées par des petites caisses garnies de truffes, dressées à plat contre le tambour de la grosse pièce. La base du socle est représentée sans garnitures; mais l'espace resté libre, entre le gradin et la bordure, est disposé pour recevoir celles qu'on lui destine; les caisses de truffes et les petits pâtés froids garnis de foie-gras sont celles qui conviennent le mieux : la surface du gradin peut néanmoins être masquée d'une couche de gelée hachée.

## Dessin 347. — MOYEN SOCLE AU TROPHÉE DE PÊCHE

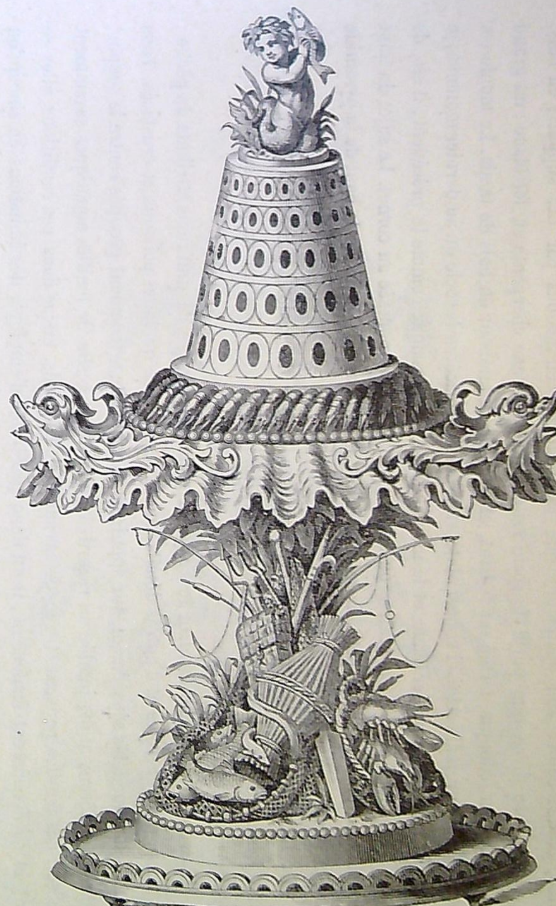
PLANCHE 91.

La charpente de ce socle est construite dans les mêmes conditions que celles du précédent; les dimensions sont les mêmes.

La base est à gradin, et celui-ci porte sur son centre une tringle en bois, surmontée d'une abaisse circulaire également en bois. Cette abaisse est entourée d'une large bande en carton blanc,



DESSIN 346.



DESSIN 347.

PL. 91.

tuyautée, clouée contre son épaisseur; elle est soutenue en dessous par des supports en bois.

La grosse pièce que porte le socle est exécutée sur une charpente en fer-blanc : un grand moule légèrement conique, fermé sur le haut, et fixé sur un tambour en bois de tamis. Le moule est fixé sur le tambour, mais celui-ci reste mobile, et ne doit être placé sur le socle qu'au dernier moment; le tambour est masqué de papier blanc, et le moule, décoré en mosaïque comme le précédent; il est, de plus, orné en relief avec de la graisse ou de la glace nuancée, poussée au cornet. Le sujet du haut est modelé séparément sur une petite base en bois, et, en dernier lieu, collé sur le haut de la pyramide figurant la grosse pièce froide.

La frise du socle est masquée d'une épaisse couche de graisse, puis modelée en forme de coquille. Les deux têtes de dauphin, fixées sur les côtés, sont modelées sur un petit support en bois, fixé contre l'épaisseur de l'abaisse.

Le trophée de pêche formant le corps du socle se compose de différents attributs de pêche : d'une nasse, d'un épervier et d'autres détails analogues, puis de quelques poissons et crustacés. Tous ces détails sont modelés séparément, sur appui; ils sont ensuite artistement groupés contre le support de la base, entièrement dissimulée au regard, à l'aide d'une gerbe de feuilles aquatiques savamment groupées : ces feuilles peuvent être modelées sur fil de fer, mais, même dans ces conditions, elles se brisent et se détériorent facilement; il est donc préférable d'employer des imitations en zinc qu'on trouve aujourd'hui partout, et qui, nappées d'une couche de graisse, sont d'un très joli effet : il faut les prendre avant qu'elles soient nuancées, c'est-à-dire à leur état naturel.

Les surfaces planes du gradin et de la base sont masquées de papier blanc; le gradin est orné d'un liseron en graisse levé à la planche, et la base d'une bordure à jour, coupée à l'emporte-pièce sur une bande de graisse à modeler, abaissée au rouleau sur un linge humide et refroidi à la glace.

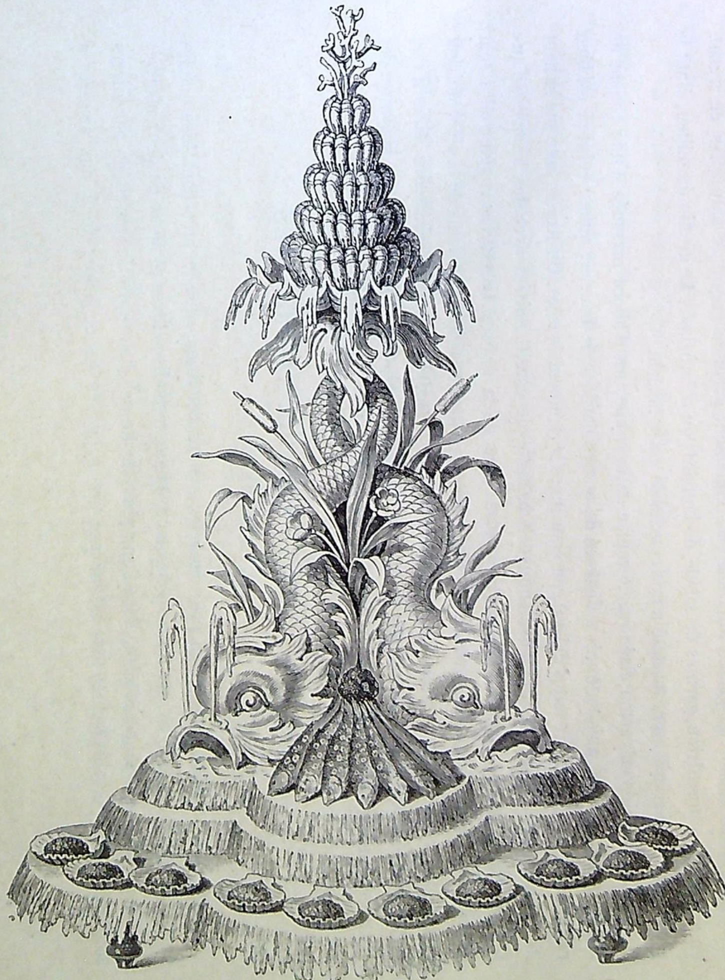
Les garnitures de ce socle se bornent à la couronne de grosses crevettes, dressée autour du tambour supérieur; reste encore à garnir l'espace libre réservé entre le petit gradin et la bordure de la base. Les garnitures les plus convenables, celles qui s'adaptent le mieux à un tel sujet, sont ou de simples coquilles de table, garnies d'une salade de homards, ou simplement de grosses écrevisses ou petits homards cuits, dressés en couronne sur une couche de feuilles de persil; si ce sont des homards, les chairs de leurs queues peuvent être retirées et dressées en salade, dans de petits plats qu'on range autour du socle.

## DESSIN 348. — MOYEN SOCLE AUX DAUPHINS.

### PLANCHE 92.

Les deux socles reproduits à la planche 91 peuvent également figurer sur la table d'un buffet de bal ou sur la table d'un dîner comme pièce du milieu : ils conviennent surtout comme pièce centrale sur un buffet peu étendu où les convives ne sont pas nombreux. Peu travaillées, en somme, peu coûteuses, en raison même de leur simplicité, ces pièces sont cependant d'un joli effet; la grande légèreté de leur forme leur donne en quelque sorte l'élégance d'un sujet artistique.

Le premier de ces socles est construit sur une charpente en bois à pans arrondis, formant trois gradins; elle pose sur quatre pieds. Sur le point central de sa surface est fixé un support de



Dessin 348.



Dessin 349.

80 centimètres de haut : une tringle en fer, solide, peu épaisse, sur l'extrémité de laquelle est fixée une mince abaisse en bois, circulaire. Sur cette abaisse est fixée une large coquille, moulée en carton-pâte, bien sèche. Sur le centre de la coquille est disposé un petit support en carton blanc, en forme d'entonnoir renversé. Les gradins de la base sont de dimensions graduées, et disposés à 5 ou 6 centimètres de distance l'un de l'autre. Le vide laissé entre eux est masqué par une bande de carton blanc, clouée contre l'épaisseur des abaisses.

Les différentes surfaces planes de la base sont masquées avec du papier blanc. Le carton formant leur épaisseur est masqué avec une couche épaisse de graisse, et celle-ci est modelée en chute-d'eau. Si l'on dispose d'un moule convenable, les dauphins peuvent être coulés en belle stéarine, bien blanche ; ils sont ensuite retouchés à l'ébauchoir et légèrement ornementés. A défaut de moule, il faut les modeler en graisse, sur un gros fil de fer adhérant à la base. Ils sont entrelacés entre la tringle centrale, qu'on dissimule à l'aide de feuilles aquatiques, également modelées sur fil de fer.

La coquille supérieure peut aussi être coulée en stéarine dans une coupe en métal ; à défaut de celle-ci, elle peut être moulée en carton-pâte ; en ce cas, elle est mise en place, puis modelée en graisse, sur cette charpente ; les filons d'eau qu'elle laisse échapper sont imités en graisse.

La coupe, les dauphins et les feuilles aquatiques doivent être passées à la brillantine. Les chutes-d'eau des gradins et les filons de la coupe doivent être ornés de bandelettes de gélatine claire, coupées très mince.

Les garnitures de ce socle se composent, pour la base, d'un groupe de jolies truites dressées entre les dauphins, sur une épaisse couche de feuilles vertes de persil ; ce groupe est entouré d'une couche de gelée hachée. Le gradin inférieur est simplement garni de coquilles naturelles, en argent, en verre ou en porcelaine, garnies de salade de homards ou d'écrevisses. Le gradin du milieu, étant le plus étroit, sera simplement masqué d'une couche de gelée hachée.

La pyramide en carton, fixée sur le centre de la coupe, est d'abord masquée d'une couche de beurre ou de graisse, puis entourée à distance de quatre cordons de beurre ; quand celui-ci est bien refroidi, on dresse les crevettes debout, en couronnes légèrement évasées. On fixe ensuite sur le haut de la charpente en carton un petit bouquet de branches de corail, imitées avec des branches d'aubépine, groupées et trempées à plusieurs reprises dans de la graisse dissoute et rougie ; elles sont ensuite rougies au pinceau et vernies. En dehors de ce groupe, tous les ornements de la pièce doivent rester blancs : le ton tranchant des garnitures suffit pour lui donner le relief nécessaire. Mais si l'on remplaçait le buisson de crevettes par un sujet quelconque, on pourrait alors donner à la graisse des chutes-d'eau une teinte vert-tendre entre-mêlée de filons blancs et de bandelettes de gélatine claire.

## Dessin 349. — MOYEN SOCLE AUX CYGNES

PLANCHE 92.

Ce socle est construit à peu près dans les mêmes conditions que le précédent, bien que les détails diffèrent. Sa base est de forme polygonale, à pans arrondis ; elle se compose de deux abaisses en bois, coupées sur le même plan, dont l'une plus étroite que l'autre, reliées ensemble par divers soutiens en bois ; elle est fermée tout autour par une bande en carton blanc, clouée aux abaisses, à

petite distance des bords ; elle porte sur son centre une tringle en fer ou en bois mince, ayant 80 centimètres de haut. Ainsi fermée, cette base est décorée en relief sur son épaisseur avec des détails en carton-pâte. Quand la pâte est bien sèche, on lui donne trois couches au *brome*, et on l'argente avec des feuilles d'argent fin : les pieds peuvent être peints au blanc de zinc.

La charpente du socle est établie sur un tambour ovale, en bois mince, enfilé à la tringle centrale. Autour de cette tringle partent, de haut en bas, de gros fils de fer, puis des feuilles et des plantes aquatiques ; celles-ci sont imitées en zinc et masquées de graisse ; les fils de fer sont modelés en branches de corail, avec de la graisse blanche. Les cygnes sont modelés en graisse sur un soutien muni de fil de fer, adhérant au tambour et aboutissant à l'extrémité du cou des oiseaux.

Quand les cygnes sont modelés, on masque la plate-forme et le tour du tambour avec de la graisse ; la plate-forme est modelée en imitation de nappe d'eau sur laquelle les cygnes semblent nager : l'épaisseur du tambour est modelée en chute-d'eau avec de la graisse légèrement verdie.

La grande coquille pourrait être coulée en stéarine dans un moule en plâtre facile à faire ; mais il est préférable de la modeler sur une charpente en carton-pâte ; en tout cas, elle est solidement fixée sur une abaisse en bois disposée sur le haut de la tringle qui, en dernier lieu, sera dissimulée au regard par quelques ornements. Mais sur le creux de la coquille doit être disposée une abaisse à trois pans arrondis, adhérant aussi à la tringle et masquée de papier blanc. Les filons d'eau qui s'échappent des bords de cette coupe sont imités en graisse blanche, mais des bandelettes en gélatine doivent être appliquées en dernier lieu.

Le sujet supérieur, formant le couronnement de la pièce, est modelé en double cascade, sur le haut, d'une coupe en métal masquée de graisse ou simplement en pastillage, fixée sur le haut du support.

La garniture du socle se compose des deux buissons de crevettes, dressés sur les tambours de l'avant, puis d'un triple buisson de queues d'écrevisse, disposé sur le haut. Ces buissons sont montés contre les parois de trois moules à dôme chemisés, dont le vide est empli avec de la gelée très forte ; on les tient sur glace 2 heures.

Quand la gelée est raffermie, on démoule les buissons, et on les coupe d'un côté, de haut en bas, de façon à pouvoir les grouper autour du sujet central contre l'abaisse à trois pans arrondis, masqués de papier blanc. On les entoure à leur base avec un épais cordon de gelée hachée, poussée à la poche.

On pourrait opérer plus économiquement, en chemisant les moules avec des petites crevettes rouges, en coquilles, moins coûteuses que les queues d'écrevisse, et remplissant le même but, puisque ces buissons ne doivent pas être mangés.

## Dessin 350. — MOYEN SOCLE, RENARD ET CIGOGNE

PLANCHE 93.

Les deux socles reproduits à cette planche sont, comme les précédents, destinés à être servis sur la table d'un petit buffet, peu étendu. Ils sont construits exactement dans les mêmes dimensions, et, pour ainsi dire, dans le même ordre. Cela s'explique par ce motif que la charpente qui avait servi à la construction du premier sujet fut plus tard employée pour la construction du second.

Cette charpente se compose d'une large base en bois, posant sur quatre pieds, arrondie sur les côtés et formant sur l'avant un prolongement angulaire : l'arrière est coupé droit. Cette base porte sur l'arrière un petit support en bois, ayant 65 centimètres de haut, surmonté d'une abaisse en bois, de forme ovale, ayant de 50 à 55 centimètres de long. Deux autres supports de 23 centimètres sont disposés sur les côtés.

La physionomie d'ensemble du socle figure un petit tertre élevé disposé sur le haut d'un rocher agreste, vide en dessous, formant ainsi une grotte dont l'entrée est sur le premier plan.

Le tertre est figuré par l'abaisse en bois, fixée sur le long support, et légèrement inclinée vers l'avant ; celle-ci est masquée de graisse. Le vide de la partie inférieure, devant figurer le rocher, est tout d'abord fermé avec une enveloppe de bandes de carton, ramollies à la colle tiède, puis soudées ensemble, en les appuyant sur les supports latéraux, pour simuler les sinuosités du rocher. Quand cette enveloppe est sèche, on la masque d'une couche de graisse à modeler, et on façonne les surfaces en rustique.

Les surfaces planes de la base seront masquées de papier blanc ; ses contours sont ornés d'une petite balustrade exécutée en fils de fer, recouverts avec du carton-pâte ou de la pâte anglaise cuite.

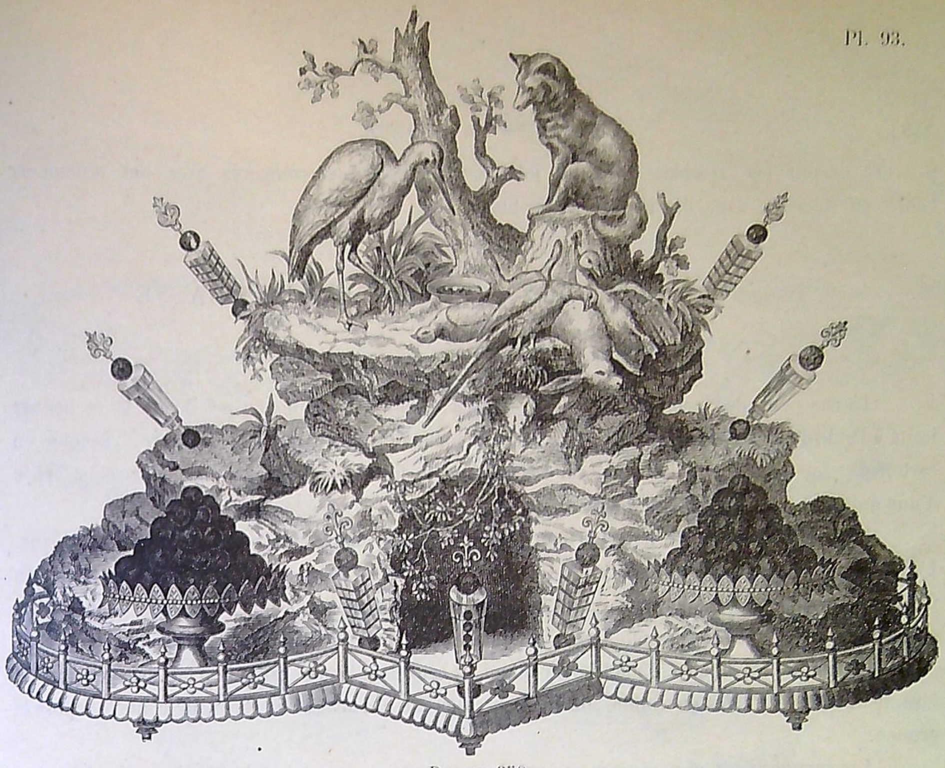
Le sujet décoratif du socle est tiré d'un tableau bien connu ; c'est la cigogne invitée au festin du renard, qui, par dérision, offre à son hôte, pour tout régal, du vin versé dans un plat, où elle ne peut le boire ; puis des lièvres, faisans, oies et perdreaux crus dont elle n'a que faire. Ce sujet n'a pas été exactement modelé d'après le dessin original ; car il fallait avant tout l'approprier au rôle que je lui destinais ; mais il a été dessiné sur nature, tel qu'il a été exécuté et servi.

Le groupe principal est modelé sur l'abaisse en bois ; l'arbre disposé sur l'arrière-plan, et le tronc sur lequel est posé le renard, sont modelés sur des appuis en bois, fixés sur la base. La cigogne est aussi modelée sur un appui rattaché à la base par un fil de fer disposé de façon à figurer la jambe droite de l'oiseau ; l'autre jambe, de même que le bec allongé, sont également modelés sur fil de fer. Mais, en outre de ces soutiens qui seraient insuffisants à la maintenir d'aplomb, la cigogne en trouve indirectement un autre contre le tronc de l'arbre à côté duquel elle se trouve placée : ce n'est qu'à ces conditions qu'on peut lui donner la solidité nécessaire.

Le renard, étant dans une position moins risquée, n'exige aucun appui ; il est modelé séparément sur une petite abaisse en bois ; celle-ci est ensuite fixée sur le tronc, qui est pour lui un support suffisant, sans danger.

Le groupe de gibier suspendu au tronc d'arbre : l'oie, le faisan et le lièvre, sont modelés chacun sur une petite maquette se rapprochant de leur forme. L'assiette dans laquelle le vin est versé est moulée dans une forme analogue ; seulement, le vin est ici remplacé par de la colle claire, rougie.

Les garnitures de la pièce se composent simplement de deux buissons de truffes, dressés sur les socles disposés à côté de la grotte, sur le premier plan, à portée des convives ; elles se composent en outre de hâtelets transparents, piqués en éventail sur les côtés du groupe et du rocher, afin de donner à l'ensemble une certaine légèreté d'allure : ces hâtelets sont indispensables ; cependant, ils pourraient être remplacés par des hâtelets d'une autre nature, moins exposés à se détériorer au contact de la chaleur. Ils pourraient donc être composés seulement de truffes, ou bien exécutés en racines. On



Dessin 350.



Dessin 351.

pourrait encore les remplacer par de jolis hâtelets postiches composés avec des ornements coulés en stéarine, dans des moules en fer-blanc.

## Dessin 351. — MOYEN SOCLE, SUJET DE CHASSE

PLANCHE 93.

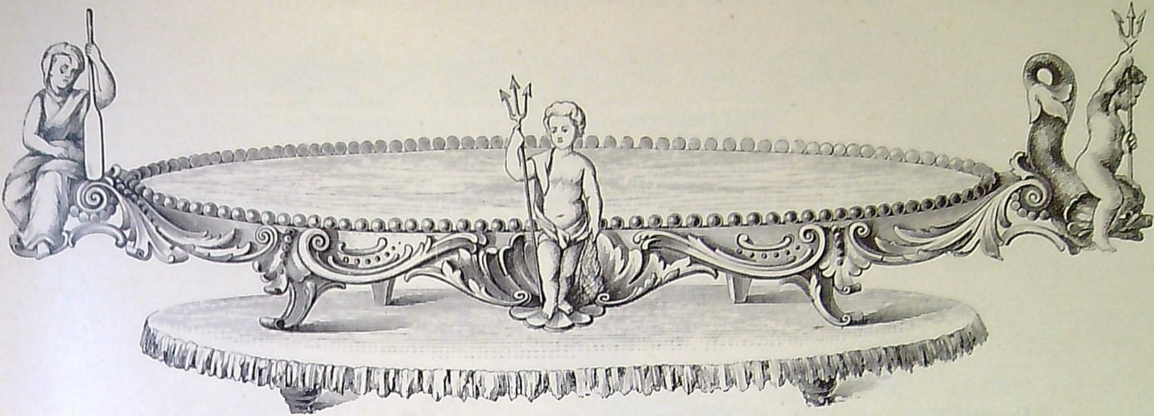
La charpente de ce socle est construite dans les mêmes conditions du précédent. Le rocher est imité à l'aide de bande en carton blanc. La base est entourée d'une balustrade champêtre, exécutée en carton-pâte ou en pâte anglaise cuite, sur des soutiens en fil de fer. L'épaisseur de la base est ornée d'une guirlande de feuilles également exécutée en pâte.

Le groupe disposé sur le tertre figure un épisode de chasse : un cerf arrêté par des chiens. L'exécution de ce groupe est délicate, et exige d'être traitée par une main habile ; soit que l'on modèle entièrement les sujets, soit qu'on les coule en partie, il faut s'attacher à leur donner cette expression de vérité et de ressemblance, dont ils ne pourraient se passer qu'en perdant toute valeur.

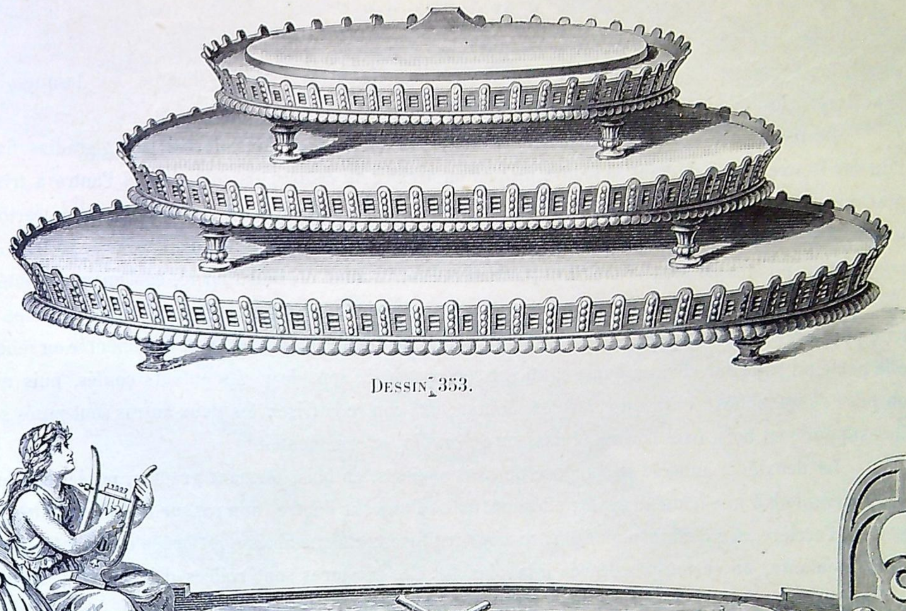
Chacun de ces sujets est modelé sur appui, et ceux dont la pose est tout à fait dégagée doivent être maintenus à l'aide de solides fils de fer adhérent à l'abaisse en bois sur laquelle repose le groupe.

Les garnitures de ce socle sont peu nombreuses ; elles se composent de deux buissons de petites caisses de grives ou de bécassines, dressés sur le premier plan, et de deux hâtelets garnis de truffes, piqués en éventail des deux côtés du rocher.

Dans une pièce où la graisse domine, les garnitures doivent non seulement être choisies parmi celles qui n'ont rien à perdre au contact de cette graisse, mais encore êtres groupées de telle façon qu'elles se trouvent en quelque sorte séparées du sujet lui-même au lieu de s'y confondre.



Dessin 352.



Dessin 353.



Dessin 354.

# SOMMAIRE DES PLANCHES 94, 95

SOCLES POUR GROSSES PIÈCES FROIDES.

## DESSINS 352 A 354. — MODÈLES DE CHARPENTES POUR SOCLES A POISSON

PLANCHE 94.

Les esquisses de la planche 94 sont des modèles de socles de forme longue, sur lesquels on peut dresser les poissons froids qu'on sert dans les soupers.

Le premier de ces socles portant le numéro 352 est tout en bois, formé par 2 gradins fixés l'un sur l'autre; celui du haut se trouve un peu en arrière du centre; ils sont l'un et l'autre à frise, posés sur 4 pieds. La frise du gradin inférieur formant la base du socle est étroite; elle est en carton-pâte levé sur matrice, par petites parties et assemblées contre l'épaisseur de l'abaisse. La frise est argentée quand elle est bien sèche. Les pieds sont bas; ils sont en bois tourné, également argentés.

Le gradin du haut est un peu plus long que le premier; les pieds sont aussi plus hauts, et la frise plus large; celle-ci est exécutée en carton blanc, plaqué de graisse; elle est ornementée en relief; elle porte un sujet sur chaque bout, et un sur son centre; ce sont de petits enfants coulés, puis mis en pose et retouchés : celui du centre est debout, fixé contre la frise; les deux autres sont posés sur des supports en bois, fixés contre l'épaisseur du gradin, et ornementés.

Le deuxième modèle se compose de trois abaisses, en bois, formant gradins, posées chacune sur quatre pieds à une hauteur égale; elles sont fixées l'une sur l'autre, non pas sur le milieu, plutôt un peu sur l'arrière, afin d'offrir plus de place aux garnitures; chaque abaisse est ornée d'une même bordure montante, en carton-pâte, levée à la planche. Ces bordures sont collées debout, et soutenues à leur base avec un liseron perlé, également levé à la planche. Quand le carton est sec, on lui donne une couche avec du jaune, puis une autre couche un peu plus brune, de façon à imiter la pâte cuite; on les vernit au *gélac*. Les pieds des abaisses et de la base sont également masqués avec du carton-pâte. Les surfaces planes sont masquées de papier blanc. L'abaisse ovale qu'on voit sur la plateforme du gradin supérieur est mobile, masquée de papier blanc. C'est sur cette abaisse qu'on dresse un petit poisson entier, en le posant sur son ventre; on le cale sur l'arrière et sur l'avant; on l'entoure d'abord avec de la gelée hachée, puis avec une garniture quelconque : des demi-œufs, des écrevisses ou des crevettes.

Les gradins inférieurs peuvent être garnis avec de petites queues de homard dans leur coquille,



Dessin 355.



Dessin 356.

avec des filets de poisson nappés, des petits aspics de queues d'écrevisse, des coquilles de table garnies soit avec une mayonnaise de homard ou de langouste, soit enfin avec de petits buissons d'écrevisses ou de crevettes.

Ce socle bien exécuté, correct, d'aplomb, convenablement garni, est d'un très joli effet; en lui donnant des dimensions convenables, on pourrait fort bien le servir comme pièce centrale d'un petit buffet. Le troisième modèle portant le numéro 354, exécuté en forme de bateau, est une variété du grand socle reproduit à la planche 99; il est d'ailleurs exécuté sur la même charpente; les ornements seuls ne sont pas les mêmes.

Dans mes travaux d'ornementation, je me suis toujours attaché à ne pas servir deux fois la même pièce ornementale, sans la transformer, sans lui faire subir de notables changements, pouvant lui donner un aspect différent. Je suis d'avis que le cercle dans lequel nous pouvons puiser l'idée de nos pièces n'est pas assez étendu pour négliger de faire rendre à celles que nous trouvons, toutes les variétés qu'elles renferment. C'est en agissant de la sorte que j'ai pu multiplier le nombre de mes modèles dans une mesure considérable, qui tôt ou tard seront mis à profit par les hommes studieux.

A la planche 111, on trouvera une esquisse de la charpente du socle.

Ce bateau est exécuté en bois, mais avec l'aide du carton; il est fixé sur une base posant sur quatre pieds, dont la surface plane est modelée en imitation des vagues de la mer. La frise est modelée en chute-d'eau, sur une bande de carton.

Le corps du bateau, c'est-à-dire la coque, est plaquée en graisse; elle est ornementée sur le centre, et bordée d'un liseron en corde. Sur l'arrière est disposé un sujet assis, ayant une lyre entre ses mains. La proue est ornée de différents attributs: tous ces détails sont modelés ou coulés.

L'abaisse ovale posée sur le centre du bateau, figure le fond-d'appui sur lequel le poisson doit être dressé sur son ventre, calé des deux côtés, et garni.

On peut remarquer sur le dessin que les bords du bateau, sur l'arrière, sont coupés sur une étendue égale à la longueur du fond-d'appui; c'est par cette ouverture que le poisson doit être glissé sur le socle.

## DESSINS 355, 356. — MODÈLES DE GRANDS SOCLES NON GARNIS

### PLANCHE 95.

Les deux modèles reproduits à la planche 95 (dessins 355, 356) sont exécutés dans le même ordre que celui reproduit à la planche 84. La forme est identique, les détails seuls ne sont plus les mêmes. L'un et l'autre peuvent être exécutés sur les charpentes reproduites à la planche 109, dessins 376, 377.

En produisant ces dessins, j'ai simplement voulu donner une idée de la variété qu'on pouvait tirer de ce genre: j'apporte aux praticiens le résultat de mes recherches, c'est à eux à s'en rendre compte, en les étudiant pour les utiliser.

Ces deux socles, bien qu'identiques au fond, ont cependant une allure différente; ils sont l'un et l'autre d'une élégance correcte. Ils sont fixés chacun sur une base vide, posée sur quatre pieds,

formée par deux abaisses en bois dont l'une un peu plus étroite que l'autre, reliées ensemble par des soutiens intérieurs; le vide du tour est fermé par une bande en carton, clouée contre l'épaisseur des abaisses. L'épaisseur de la base est plaquée et décorée en relief.

Le corps et le pied des socles sont plaqués en graisse, puis modelés ou ornés de détails appliqués en relief. La bordure montante, découpée à jour, formant la frise des deux socles, est d'un très joli effet; elle leur donne un grand dégagement. Cette bordure peut être modelée sur place, à l'ébauchoir; mais elle peut fort bien être découpée au couteau ou à l'emporte-pièce, sur une bande épaisse de graisse à modeler, abaissée au rouleau sur un linge humide et refroidi à l'aide de la glace. Dans les deux cas, ces bordures doivent être soutenues à l'aide de pointes en fer piquées debout, tout autour de l'abaisse supérieure du socle.

Les deux sujets disposés sur les côtés du premier socle sont en partie coulés, puis mis en pose et modelés sur appui; les ornements qui les entourent sont aussi modelés sur appui.

Les deux cornes d'abondance, appliquées sur les côtés du deuxième socle, sont exécutées en carton-pâte; elles adhèrent au corps du socle par un épais fil de fer dissimulé sous la frise pendante; elles sont également fixées à la base par des fils de fer. Ces cornes d'abondance sont plaquées en graisse, et façonnées à la main; leur embouchure est ornée d'une petite bordure, et garnie d'un abondant bouquet de fleurs variées, entremêlées de feuilles. Les fleurs sont modelées à la main, puis groupées sur une petite charpente en carton, se prolongeant presque tout autour du pied du socle; les feuilles peuvent être levées sur matrice : cet ornement est d'une exécution délicate, mais d'un effet très apparent.

---

# GRANDES PIÈCES ORNEMENTALES
## DU FROID

Ceux qui cherchent à se rendre compte des travaux artistiques de la cuisine trouveront dans ce chapitre une série de pièces d'un ordre supérieur. Au point de vue de l'étude, elles ajoutent au mérite de la nouveauté celui de représenter des sujets authentiques, ayant par conséquent, aux yeux du praticien, une valeur sérieuse et réelle, soit qu'il veuille s'initier aux grandes productions de l'école moderne, soit qu'il veuille simplement se renseigner sur les ressources acquises et le progrès accompli.

Les sujets reproduits dans cette partie du livre, aussi bien que ceux figurant dans l'ornementation de la pâtisserie, doivent non seulement être considérés comme des modèles exacts, mais aussi comme des genres distincts, desquels de nombreuses variétés peuvent être tirées. Il n'en est aucun, en effet, qui ne puisse être transformé selon les nécessités, selon les préférences de celui qui opère.

L'ornementation du froid est, par le fait, une innovation moderne que l'école ancienne connaissait à peine : car elle s'en était détournée pour se donner tout entière à celle de la pâtisserie, dont elle pressentait d'ailleurs le brillant avenir ; elle ne l'avait donc pratiquée que dans des limites infiniment restreintes, en comparaison de son développement d'aujourd'hui : n'y ayant prêté qu'une attention distraite, elle ne pouvait prétendre à la faire progresser; voilà pourquoi, dans les temps passés, ce genre d'ornementation resta si longtemps immobile, inaperçu, ignoré.

En examinant les publications de l'époque ayant trait à cette partie du froid, en compulsant les œuvres produites, on est vraiment frappé de la pénurie des moyens dont les praticiens disposaient autrefois, et par suite, du manque de variété dans leurs productions ; pour

en juger, il suffira de savoir que l'ornementation se bornait alors à une seule spécialité, celle des socles profilés, décorés avec du pastillage ou des fleurs naturelles; les ressources étaient tellement limitées et précaires, qu'on ne trouve même pas trace d'un simple petit sujet, d'aucune pièce ornementée.

Pour comprendre toute la distance que la nouvelle école a parcourue depuis, il suffit de dire que ces mêmes socles profilés, malgré le rôle considérable qu'ils ont joué, malgré même les services qu'ils peuvent encore rendre dans bien des cas, se trouvent cependant délaissés aujourd'hui, et en quelque sorte relégués à l'arrière plan. On est donc autorisé à admettre que l'ornementation de cette époque était somnolente et engourdie, sans prestige ni vigueur.

Mais l'heure du réveil devait enfin sonner; et bientôt apparurent ces sujets coulés dans de petites coupes en cuivre, ou découpés au couteau, auxquels on donna le nom de sujet *en tetine*. C'était le premier élan dirigé vers un développement plus grand, qui du reste était dans l'ordre normal, puisque la cuisine elle-même, se sentant à l'étroit, tendait déjà à dévier des méthodes anciennes, pour chercher une autre voie. Ce faible progrès, qui ne fut même pas de durée, marque bien cependant le point de départ de la nouvelle école, destinée à se produire plus tard avec tant de luxe et d'éclat. Dès que l'impulsion fut donnée, elle ne tarda pas à prendre son essor; et des étroites limites où elle se débattait naguère, elle marcha résolument à la recherche d'un horizon plus vaste, dont elle ne soupçonnait même pas l'étendue, mais qu'elle distinguait mieux à chaque étape de son chemin. C'est ainsi qu'après de laborieux efforts, elle put atteindre le but vers lequel elle se sentait entraînée, et se montrer enfin dans toute sa splendeur : riche, honorée, brillante, mais plus fière encore de la lutte qu'elle venait de soutenir que du succès qu'elle avait obtenu !

Tel est, en somme, l'historique de cette nouvelle école dont la *Cuisine classique* et la *Cuisine artistique* se sont fait les promoteurs ardents et les interprètes dévoués. Elle est d'autant plus vigoureuse et forte aujourd'hui, que la lutte entre elle et le passé a été longue et obstinée.

Mais, si l'ornementation du froid a réalisé en un si court espace tant de remarquables progrès, on peut facilement admettre que, dans un temps donné, elle arrive à une perfection plus grande encore: pour ma part, je n'en doute pas; et, malgré l'abondance des ressources que je lui apporte, je n'ai pas la prétention d'en avoir donné le dernier mot. Douter de son perfectionnement dans l'avenir serait d'ailleurs supposer que les germes que j'ai semés en mon chemin pourraient devenir stériles; j'aime mieux penser, au contraire, qu'ils porteront des fruits, et qu'en léguant à mes confrères le résultat de mes recherches, je leur aurai non seulement inspiré le désir de les cultiver, mais aussi la louable ambition de les perfection-

ner, afin de reculer plus loin les limites de notre art et d'augmenter sa renommée séculaire.

Cependant ne l'oublions pas, cette perfection ne peut se réaliser, qu'avec le temps et par des efforts continuels. C'est en étudiant avec persévérance, en s'inspirant des travaux accomplis, qu'on peut espérer progresser. Grande serait l'erreur de croire qu'un homme, pour intelligent qu'il soit, puisse arriver du premier coup à produire des sujets d'un ordre supérieur, tels qu'ils sont consignés dans ce livre ; non, il faut qu'il prélude au succès par l'étude sérieuse des méthodes appliquées, qu'il s'en rende un compte exact, et qu'enfin, au lieu de chercher prématurément à résoudre le difficile problème des innovations, il s'attache plutôt à s'inspirer des œuvres de ses devanciers : rien de plus simple en fait, rien n'est plus rationnel au fond : on ne peut pas viser au chef-d'œuvre en débutant.

Sans posséder un talent hors ligne, un homme de goût peut fort bien, tout en suivant les inspirations d'autrui, tout en marchant dans la voie tracée, apporter certaines modifications dans les détails d'une pièce ornementale qui, sans en changer le caractère, lui donneraient néanmoins une autre allure : il peut agrandir ou simplifier son modèle, et arriver enfin à un résultat satisfaisant : sur ce terrain tout est possible ; ce qui l'est moins, ce qui offre des difficultés autrement épineuses, c'est de quitter la voie battue pour s'élancer à la recherche de l'idée première ; c'est de produire une œuvre nouvelle, expressive, alliant à la distinction du style la précision indispensable aux productions de ce genre, sans cependant s'éloigner des règles tacites auxquelles elles sont naturellement subordonnées.

L'ornementation du froid, a certainement des limites très étendues, mais la raison et le bon sens en défendent l'abus. Le praticien sérieux doit se borner aux pièces et aux sujets s'adaptant le mieux à ses travaux, et ne pas perdre de vue que leur expression ne doit être ni outrée ni équivoque. En principe, il doit éviter la reproduction des personnages dont la pose et l'expression soient obligatoires ou forcées. Les personnages habillés étant toujours d'une exécution difficile à obtenir parfaite, il s'en doit détourner. Mais ceux qu'il est obligé de produire dans de telles conditions doivent forcément rester blancs : un sujet affublé de vêtements nuancés est toujours de mauvais goût, et n'est acceptable dans aucun cas ; agir autrement, c'est, selon moi, se mettre en travers de la règle, c'est transgresser le principe sur lequel notre ornementation repose. En effet, la plupart des ornements applicables au froid, qu'ils soient moulés ou coulés, tendent évidemment à imiter le marbre ou l'albâtre ; or, en les coloriant, on en détruit le véritable caractère, sans leur apporter aucun avantage équivalent. Les règles techniques ont des exigences et des sévérités dont il est bon de tenir compte.

Dans l'ornementation en général, de même que dans les autres parties de cet ouvrage, je me suis appliqué à combattre des méthodes erronées, aussi bien que les abus de forme vers lesquels les praticiens sont toujours exposés à se laisser entraîner.

Mais, je m'empresse de le dire, mes observations n'ont absolument rien de personnel : ce n'est pas de la critique que j'entends faire, c'est de l'étude. Sur le terrain où je me suis placé, n'ayant pour objectif que la recherche du bien, toute rivalité s'efface et disparaît à mes yeux.

Si j'insiste sur le respect des principes, c'est que j'ai reconnu qu'il y avait danger à les méconnaître. C'est bien là le motif qui m'a déterminé à multiplier mes dessins dans une mesure aussi large, car je suis convaincu que la démonstration pratique exercera toujours une influence salutaire sur l'esprit des hommes du métier : rien ne persuade comme l'évidence.

A ce point de vue, la *Cuisine artistique* est le vrai complément de la *Cuisine classique* ; ces deux ouvrages réunis constituent assurément le répertoire le plus fécond, le plus étendu, qui ait été publié jusqu'ici ; aucune œuvre, ancienne ou moderne, n'aura mieux réussi à mettre en pleine lumière les ressources multiples de la science culinaire ; aucune n'aura mis au service des praticiens plus d'éléments divers d'instruction pratique.

Ce fait acquis peut donner la mesure exacte des services que ces deux ouvrages sont appelés à rendre.

---

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 96

DESSIN 357. — BOUQUET DE GIBIER.

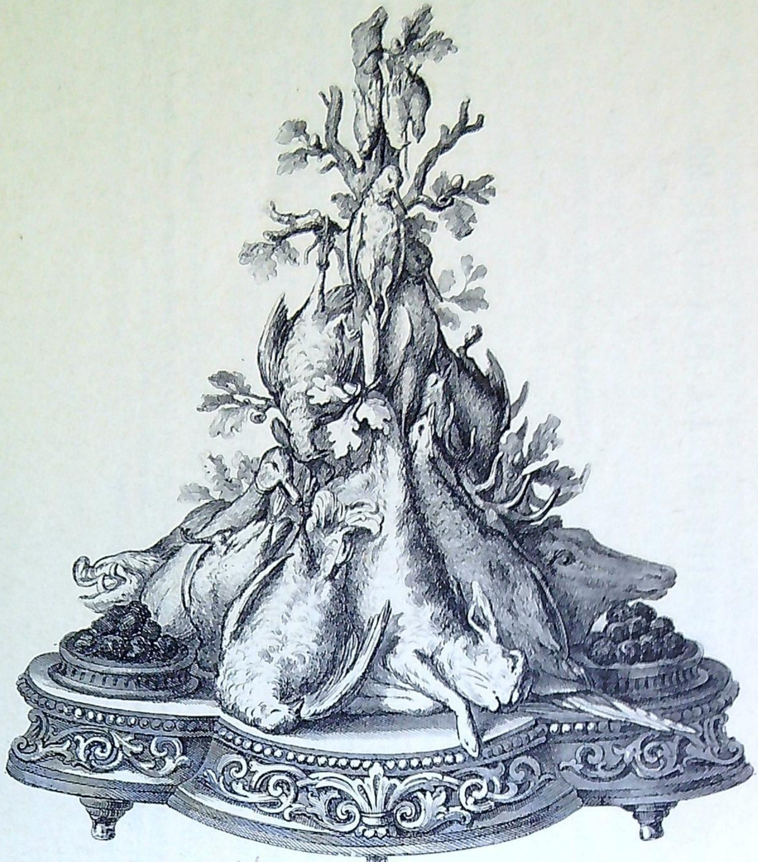
DESSIN 358. — TROPHÉE DE PÊCHE.

---

## DESSIN 357. — GRAND BOUQUET DE GIBIER, EN STÉATO-PLASTIQUE

Ce qu'on est convenu d'appeler *stéato-plastique*, c'est la graisse à modeler, la matière avec laquelle sont préparées les pièces ornementales du froid; elle est composée par portions égales de graisse de rognons de mouton et de panne de porc, dissoutes séparément[1], puis mêlées. Mais pour que cette graisse acquière les qualités nécessaires, il faut la verser dans une terrine vernie, la laisser refroidir à moitié, lui additionner ensuite quelques parties d'acide citrique, et la travailler vivement

1. Avant de faire dissoudre la graisse de mouton, il faut la diviser en petites parties, en supprimant toutes les peaux nerveuses ; la faire dégorger à grande eau, jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait blanche ; l'égoutter alors, la mettre dans une casserole bien étamée ; ajouter un peu d'eau et quelques gouttes d'acide citrique ; la tenir à couvert, sur feu doux, en la remuant souvent, jusqu'à ce qu'elle soit dissoute ; la passer ensuite à travers un linge.



Dessin 357.



Dessin 358.

avec un fouet, jusqu'au point de la rendre légèrement mousseuse, liante, lisse et blanche; l'azurer alors très légèrement, et la laisser complètement refroidir.

Avant d'employer cette graisse, il faut la sortir de la terrine, et en gratter la surface à l'aide d'un couteau, afin d'obtenir des copeaux minces. Étaler alors sur la table une serviette humide, et sur celle-ci, travailler avec les mains la graisse grattée, mais par petite quantité à la fois, de façon à l'obtenir souple, lisse et élastique : c'est dans ces conditions qu'elle est employée au modelage. Ainsi travaillée, cette graisse est d'une souplesse remarquable, aussi ductile que la cire et l'argile; elle peut non seulement être modelée, mais aussi prendre des empreintes dans des formes en plâtre ou en métal, préalablement humectées, en procédant d'après la même méthode que pour les détails levés à la planche. Les détails qui sortent le mieux sont les liserons, les bordures pleines, les fruits et les fleurs, enfin tous les sujets ne présentant pas de jours.

Mais un point qu'il ne faut pas perdre de vue, c'est que la graisse doit être travaillée non seulement dans un lieu frais, mais aussi avec le secours de la glace, afin de la maintenir toujours au même degré de souplesse, car si, par l'effet de la chaleur, elle perdait sa consistance, elle perdrait en même temps son élasticité.

Les sujets exécutés avec de la graisse à modeler bien confectionnée et blanche peuvent se conserver longtemps sans perdre leur blancheur ni se détériorer. J'ai dans mes armoires, depuis des années, non seulement des pièces volumineuses qui pourraient être resservies, mais aussi une foule de petits sujets conservés en parfait état. Les seules précautions à prendre pour prolonger la conservation des pièces et enlever l'odeur de la graisse, consistent à en saupoudrer les surfaces, à l'aide d'un blaireau, avec de l'acide silicique en poudre, et les envelopper soigneusement avec de larges feuilles de papier-soie ; on les enferme ensuite dans une armoire bien close, disposée dans un lieu aussi frais que possible, où le soleil ni la chaleur ne peuvent pénétrer.

Mais, si malgré les précautions prises, les sujets modelés avaient perdu de leur fraîcheur, ou si la graisse elle-même, envahie par la poussière, n'avait plus sa blancheur primitive, on peut encore remédier à cet inconvénient, soit en grattant légèrement les surfaces des sujets avec un ébauchoir, soit en les saupoudrant avec de la brillantine. Si la couche de poussière n'est que superficielle, elle disparaît forcément; mais si, sous l'influence de l'humidité, la graisse était devenue jaune, il n'y aurait alors aucun remède.

Quand on veut employer la graisse qui a déjà servi, il ne faut pas la faire fondre, car elle se ternirait; il faut simplement la gratter ou la tremper dans de l'eau chaude, par petites parties, afin d'en retirer la première couche; la bien essuyer, la piler et la passer au tamis; la travailler ensuite avec les mains sur un linge humide étalé sur la table, et lui faire reprendre du corps, en même temps que son élasticité première.

Des pièces ornementales établies dans des conditions aussi artistiques que celles représentées dans cette planche constituent sans aucun doute des sujets de premier ordre. Ces pièces appartiennent à un genre nouveau, récemment inauguré, par conséquent peu connu, peu propagé; elles méritent assurément l'attention des hommes de goût, et je me plais à croire qu'elles auront pour résultat d'ouvrir la voie à des conceptions plus élevées et plus parfaites : c'est aux hommes intelligents qu'il appartient de tirer des innovations pratiques l'enseignement qu'elles renferment.

Le bouquet de gibier reproduit à cette planche est représenté posant sur une large base en bois, dont les contours et les pieds sont argentés; la partie supérieure est masquée avec du papier blanc.

Le sujet représente un bouquet de gibier se composant de sujets variés, modelés en relief, de grosseur naturelle, et groupés autour d'une imitation d'arbre, dont la partie inférieure se trouve dissimulée par les détails du premier plan.

Le nombre est grand des espèces: les plus recherchées et les plus rares y sont représentées; et d'abord, le daim et le sanglier, ces rois de nos forêts dépeuplées; puis le lièvre, ce timide paria des champs que nos aïeux payaient 3 francs, et que nos petits-fils payeront sans doute 2 louis. Viennent ensuite les faisans, les coqs de bruyère, les bécasses, les perdrix, les gélinottes, les canards sauvages, toute la fine fleur de la gent emplumée; puis enfin les bécassines, les grives, les ortolans.

Le lièvre et le coq de bruyère sont suspendus par une patte aux branches de l'arbre imité; le faisan et le canard sont suspendus par le cou; au-dessus de ceux-ci figurent la gélinotte, la bécasse et les perdreaux : les bécassines, les grives, les ortolans, sont sur le haut.

Dans l'exécution de cette pièce, le groupage des sujets est un des points sur lequel le praticien doit porter une sérieuse attention. Qu'ils soient modelés séparément ou sur place, il convient de leur donner l'appui et le relief nécessaires : il faut qu'aucune pose ne soit forcée.

Mais l'exécution de la pièce ne doit pas s'opérer sur la base même où elle est représentée, car elle n'est posée sur cette base qu'alors qu'elle est à peu près terminée. C'est sur une abaisse en bois qu'elle est ébauchée; cette abaisse est coupée un peu plus étroite que la base argentée, mais elle a le même profil; elle porte sur son centre un long support en bois, maintenu à droite et à gauche par des soutiens disposés de façon à former un triangle; le groupe entier prenant son appui sur ce triangle, il est de toute nécessité que les soutiens soient solides, car le sujet, dans son ensemble, exige l'emploi d'une grande quantité de matière. Au support central, de même qu'aux soutiens latéraux, sont fixées à distance des tiges de fil de fer, qui, masquées et grossies avec de la graisse à modeler, doivent imiter les branchages auxquels adhèrent quelques feuilles de chêne; ces feuilles ne doivent pas être trop nombreuses; mais il faut absolument en distribuer à distance, afin de donner du dégagement et des jours à l'ensemble.

La hure de sanglier et la tête de daim, peuvent être modelées sur des mandrins en bois, fixés sur l'abaisse; le faisan, le lièvre et tous les sujets du bas, sont modelés sur place; ils peuvent aussi être ébauchés sur un support en pain ordinaire ou en graisse ayant déjà servi, pour être finis en dernier lieu, avec de la graisse bien blanche. Les sujets du milieu peuvent être modelés séparément. La parfaite imitation de ces sujets est sans doute un point capital, mais il ne faut pas perdre de vue qu'ils seraient sans aucun effet, s'ils étaient mal groupés.

Il est évident que l'exécution d'une telle pièce exige une certaine science pratique de la part de celui qui opère; cependant, la difficulté est moins grande qu'elle apparaît au premier abord, si l'on considère que les modèles sont faciles à se procurer, et qu'en ce qui concerne les dispositions du groupe, la gravure devient un guide incontestablement utile. En ces sortes de travaux compliqués, l'exécution ressort évidemment moins laborieuse pour celui qui opère sur une donnée certaine, pouvant parfaitement en distinguer le but et saisir la portée, que pour celui qui, hésitant et

timoré, est obligé de chercher un motif. Le praticien exercé, l'artiste, peut se risquer sur un sujet nouveau, dont il a conçu l'exécution; car en somme, il finit toujours par utiliser son idée, et obtenir quelque résultat de ses essais; mais pour celui qui n'est pas sûr de lui-même, mieux vaut qu'il s'attache à copier un sujet qu'il peut réfléchir et étudier à loisir, plutôt que perdre son temps à la recherche de l'inconnu.

Ce groupe a été exécuté sur de grandes dimensions : posé sur sa base, il mesurait 1 mètre 40 centimètres : de tels sujets exigent une certaine ampleur de forme; établis dans des proportions restreintes, ils perdraient de leur élégance.

La pièce est garnie de chaque côté avec un buisson de grosses truffes dressées sur un petit socle rond; elles sont entourées avec de la gelée hachée. Mais, cette garniture peut être remplacée par toute autre : des galantines de gibier, par exemple. La surface plane de la base doit être masquée d'abord avec du papier blanc, puis avec une couche de gelée finement hachée.

## Dessin 358. — TROPHÉE DE PÊCHE

Les deux sujets de cette planche sont les mêmes qui se trouvent représentés sur la gravure du buffet de bal, à la page XXXVIII.

Cette pièce est construite dans les mêmes proportions que le bouquet de gibier représenté par la précédente gravure. Elle est groupée sur une large base en bois, légèrement ovale, formant gradin, et posant sur quatre pieds; mais elle est coupée droite sur l'arrière.

Le sujet se compose d'abord d'une ancre de marine, sur laquelle est jeté un filet de pêcheur, puis de deux avirons disposés en croix, d'un harpon, d'une nasse, d'une épuisette, d'un chapeau, d'un panier, d'une ligne à pêcher, et enfin, de deux groupes de poissons imités, suspendus, l'un à l'ancre, l'autre à la ligne.

L'ancre, les avirons, le harpon et la ligne doivent être d'abord exécutés en bois, et masqués ensuite avec de la graisse à modeler. L'ancre est adhérant à un soutien solide, fixé sur l'arrière de l'abaisse. Le filet et l'épuisette sont en fil naturel, fin et blanc. Le chapeau, le panier et la nasse sont exécutés sur une charpente en carton : la nasse est garnie d'écrevisses cuites.

L'épaisseur des deux gradins est masquée en chute-d'eau; cet ornement peut être modelé en graisse ou levé sur une matrice en plâtre. Les pieds de la base sont ou argentés ou peints avec du blanc de zinc.

Sur l'arrière du sujet sont groupées des plantes aquatiques, imitées en graisse de nuance verte; elles sont modelées sur des baguettes en bois ou des tiges en fil de fer. Ces détails sont nécessaires pour donner à l'ensemble de la pièce plus de jours et de légèreté.

Sur l'avant de la pièce, dans une large coquille, sont symétriquement dressées de petites truites cuites, nappées à la gelée; elles sont disposées sur deux rangs, et ceux-ci se trouvent divisés par un homard naturel soutenu par des hâtelets. Dans les sinuosités de cette coquille, sont rangées des écrevisses cuites. La petite coquille disposée sur l'avant est garnie avec un groupe de belles crevettes cuites, dressées sur un bouquet de persil frais.

Si on voulait donner de plus grandes dimensions à cette pièce, il faudrait former la base en gradins, c'est-à-dire fixer le trophée sur une double abaisse; mais autant que possible, sans élargir son diamètre; de cette façon, on pourrait, sur le plus bas gradin, dresser une abondante garniture.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 97

DESSIN 359. — GRAND TROPHÉE D'AGRICULTURE. DESSIN 360. — GRAND TROPHÉE DE MUSIQUE.

## DESSIN 359. — GRAND TROPHÉE D'AGRICULTURE

Les deux trophées reproduits par les gravures de cette planche sont établis dans les mêmes dimensions que les deux précédents sujets : 1 mètre 40 centimères de hauteur, la base comprise.

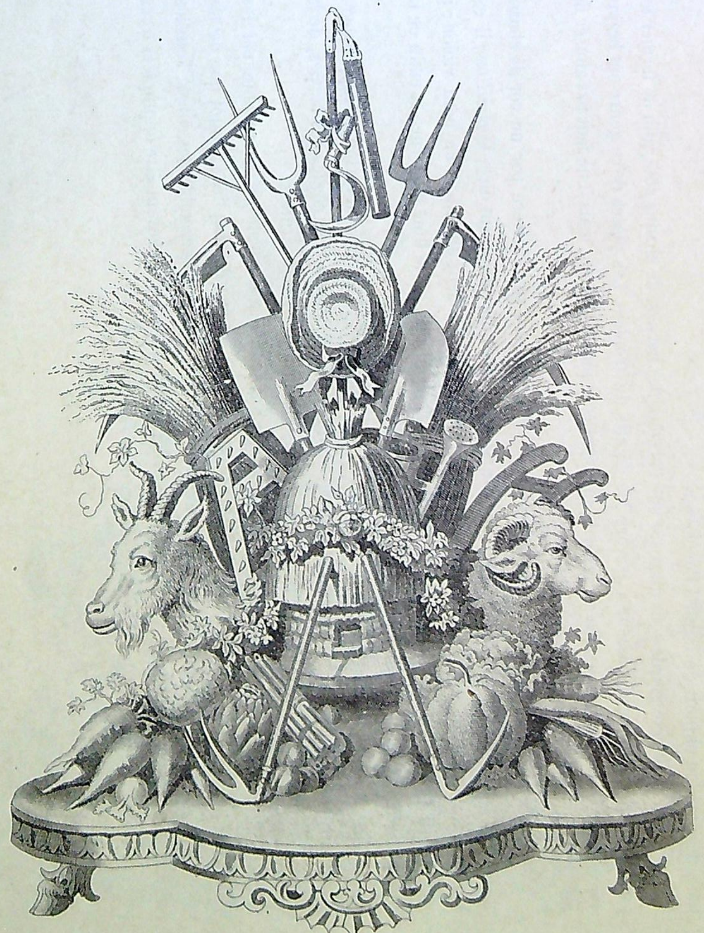
Ce trophée est groupé sur une base en bois portée sur quatre pieds; la charpente est établie sur cette base, dont l'épaisseur est décorée avec des ornements en graisse à modeler; elle porte sur l'arrière un soutien central, auquel adhèrent deux contreforts latéraux.

Le groupe du second plan se compose de plusieurs instruments manuels servant aux travaux de l'agriculture : pelles, râteaux, fourches, fléaux, faucilles et faux; ils sont groupés en éventail et encadrés entre deux gerbes de blé. Sur l'avant de ce groupe, se trouve une ruche ornée d'une guirlande de fleurs, autour de laquelle apparaît l'arrière-train d'une charrue, le haut d'un arrosoir, deux bêches et un escabeau ; cette ruche est encadrée entre deux têtes de bétail : un bélier et un bouc. Un chapeau de moissonneur est suspendu au-dessus d'elle.

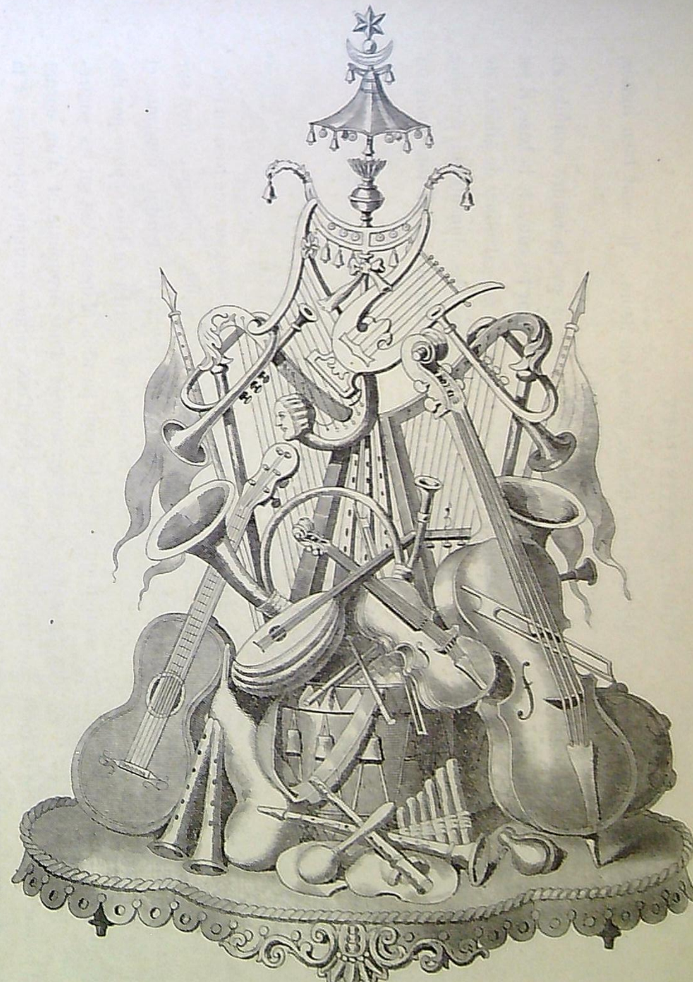
Sur le premier plan sont disposés deux instruments aratoires, dont les manches portent contre la ruche ; de chaque côté, se trouve un groupe de produits agricoles : fruits et légumes.

Les instruments de travail sont tous modelés sur une charpente en bois adaptée a leur forme et masquée ensuite avec de la graisse à modeler. Les gerbes, la ruche, le chapeau peuvent être exécutés sur une charpente en carton ; la tête des animaux, les fruits et les légumes sont modelés sur un appui en charpente solide : du pain [1] ordinaire, du bois, du liège ou même de la graisse à modeler, ayant déjà servi.

1. Les appuis en pain sont certainement légers, et ont encore ceci de commode, qu'on peut facilement leur donner la forme voulue; mais ils ont un grand défaut, c'est de moisir promptement. Par ce motif, ils ne peuvent être employés que pour des sujets qui doivent être démolis à courte échéance.



Dessin 359.



Dessin 360.

Tous les détails de cette pièce doivent rester blancs, même les fleurs; s'ils sont bien imités, groupés avec goût, le trophée doit forcément produire un bel effet.

Cette pièce est représentée sans garniture mangeable, afin de ne pas la rendre confuse au regard, et d'en laisser mieux discerner les détails; mais, sur l'avant ou sur les côtés de la base, il est facile de trouver place pour dresser quelques buissons de truffes ou de galantines de gibier, de crevettes ou de queues de homard. En tout cas, il est préférable de choisir des aliments qui, par leur nuance foncée ou éclatante, forment contraste avec la couleur des sujets modelés : les tons noirs ou rouges doivent être préférés.

## Dessin 360. — GRAND TROPHÉE DE MUSIQUE

Ce trophée est composé d'instruments anciens et modernes ; il est groupé sur une base en bois, de forme ovale, dont la partie centrale est renflée en dedans, du côté visible, mais coupé droit sur l'arrière ; elle porte sur quatre pieds; elle est ornée sur son épaisseur d'une bordure pendante, et porte sur l'arrière, à une égale distance des extrémités latérales, un soutien en bois appuyé par des contreforts; c'est sur le haut de ce soutien qu'est fixé le petit pavillon chinois; c'est sur les contreforts que s'appuyent les deux harpes; celles-ci sont surmontées d'une trompette et d'un cornet à piston, l'un et l'autre de forme moderne; puis d'une lyre et d'une cythare antique, appendues à la base du pavillon chinois de façon à l'encadrer.

Deux petits étendards sont disposés sur l'arrière des harpes, de chaque côté, afin de fermer les jours trop abondants qui passent à travers les détails du trophée. Les pièces de ce genre ont besoin d'un certain jour pour les rendre au regard plus légères et plus dégagées, mais il ne faut pas abuser de ce privilège, car il nuirait à l'ensemble.

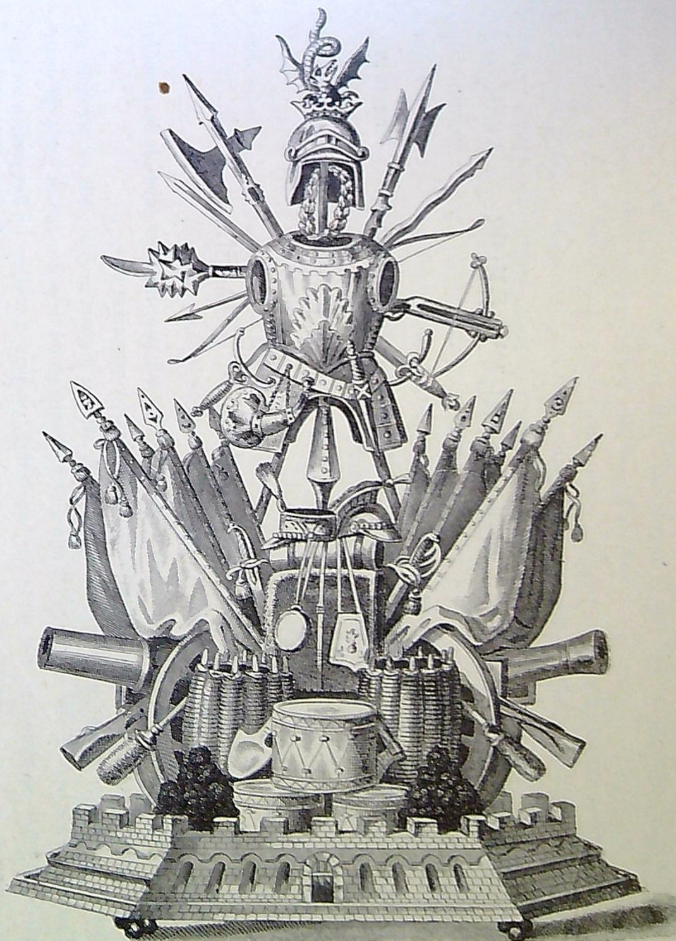
Sur le premier plan est posé un tambour militaire, encadré sur l'arrière par un cor de chasse et un trombone dont on n'aperçoit que l'*épanouissement* conique, autrement dire, le *pavillon ;* il est flanqué d'une basse, d'une guitare, d'un chalumeau; il porte sur le haut un luth et un petit violon; il est entouré à sa base d'une clarinette, de castagnettes, de cymbales, de la flûte moderne, et enfin de la flûte pastorale, c'est-à-dire la *flûte de Pan.*

Tous les gros instruments sont modelés sur une charpente en bois ou en carton, se rapprochant autant que possible de leur forme : les plus petits sont modelés à la main. Les cordes des harpes, de la cithare, du luth, de la basse et du violon, sont imitées en cordons blancs naturels.

De même que la précédente, cette pièce est représentée sans garniture meangeable, par les motifs que j'ai donné plus haut. J'ai préféré les produire dans cet état de simplicité, plutôt que de les encombrer de mets qui, sans ajouter à leur valeur, auraient pu nuire à l'ensemble des sujets. Tous les cuisiniers sont à même de comprendre et de discerner les garnitures qui pêuvent être appliquées à ces pièces; les exemples d'ailleurs ne manquent pas dans cet ouvrage.



Dessin 361.



Dessin 362.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 98

DESSIN 361. — TROPHÉE DE CHASSE

DESSIN 362. — TROPHÉE MILITAIRE, ARMES ANTIQUES ET MODERNES

## DESSIN 361. — TROPHÉE DE CHASSE

Les dimensions de ces deux sujets sont les mêmes que pour les deux sujets de la première planche de cette série : 1 mètre 40 centimètres de hauteur, y compris la base.

Le trophée de chasse est groupé sur une base en bois formant gradins ; elle est arrondie sur l'avant, mais coupée droite sur l'arrière, afin qu'elle occupe moins de place ; elle est posée sur quatre pieds argentés ou blanchis ; elle porte sur son centre, un peu en arrière, un fort soutien en bois, maintenu à sa base par différentes traverses latérales ; c'est sur ce soutien que porte en quelque sorte l'ensemble de la pièce ; c'est sur son sommet qu'est fixée la tête de daim ou de cerf ; cette tête pourrait fort bien être coulée, car on trouve facilement des modèles dont on peut prendre l'empreinte à la gélatine. Mais les bois du daim sont un obstacle, car modelés sur du gros fil de fer, il est nécessaire que celui-ci adhère à un solide appui ; voilà pourquoi il convient plutôt de modeler cette tête sur un soutien en bois, se rattachant à celui fixé à la base même de la pièce ; aussi bien modeler une tête de daim ne présente pas de grandes difficultés, attendu que les modèles sont faciles à trouver.

Le chapeau du chasseur peut être exécuté sur une charpente en carton, puis accroché à l'une des traverses latérales. La tête du chien, disposée à droite sur le même plan, est modelée sur la deuxième traverse. La gibecière est modelée sur une surface plane, en bois ou en carton ; la courroie est détachée, et prend son appui sur le cou du daim ; elle est imitée à l'aide d'un large ruban en fil masqué en graisse, d'un côté seulement. Les pommes de pin sont coulées, puis groupées à l'aide de fils de fer. Les différents rameaux de chêne, disposés en éventail sur le côté et à la base du cou du daim, sont modelés sur fil de fer ; les feuilles sont modelées à la main : elles peuvent être en cire. Le cor de chasse est exécuté sur une baguette en bois flexible ou sur un fil de fer ; il est posé tout à fait en relief. Le lièvre est modelé sur place, sur un appui en bois ou en pain ordinaire. Les oiseaux suspendus à la gibecière sont détachés.

Le fusil et le couteau de chasse sont modelés sur des charpentes en bois, coupées dans des proportions se rapprochant de leur forme ; par ce fait, la crosse du fusil se trouve dégagée, et le canon vient former appui aux autres détails. Le lièvre, le cou du héron, l'arrière du faisan, formant le

groupe de gauche, sont modelés sur place ; il faut leur donner le plus de relief possible. Le groupe de petits gibiers suspendus à la gibecière sont modelés séparément.

Pour grouper les différents détails d'une pièce de ce genre, sans les rendre confus, il faut absolument prendre des mesures d'ensemble, étudiées et réfléchies. En premier lieu, il convient de s'occuper à établir la charpente dans des proportions exactes, répondant comme ampleur et solidité aux exigences de la pièce elle-même : les charpentes, dans les pièces ornementales du froid, sont d'une importance capitale ; leur rôle est d'autant plus important que la pièce est volumineuse et compliquée. Il importe donc que le praticien s'attache à traiter cet auxiliaire avec une sérieuse attention. Je reproduirai plus loin les charpentes des principales pièces représentées dans le chapitre du froid.

Tous les détails de la pièce, du sommet à la base, sont blancs, sans excepter les pommes de pin, ni les rameaux de chêne ; mais l'épaisseur de l'abaisse en bois sur laquelle est groupée la pièce peut être masquée avec de la graisse vert-tendre. La barrière qui entoure cette abaisse est imitée en graisse blanche ; elle est garnie à sa base avec un épais cordon de gelée hâchée. Le tour de la base est garni avec des galantines de grive ou de bécassine, en petites caisses : c'est la garniture la plus convenable, car pour les convives, elle est facile à s'en servir et excellente à manger ; de plus, le ton foncé des galantines se détache agréablement sur le fond blanc de la pièce.

## Dessin 362. — GRAND TROPHÉE MILITAIRE, ARMES ANTIQUES ET MODERNES

Ce trophée convient pour une fête militaire ; il est composé d'armes anciennes et d'armes modernes. Il est groupé sur une base en bois de forme hexagone, coupée en talus, couronnée en créneaux ; les surfaces sont rayées en pierres de tailles, et percées en meurtrières. Cette base porte sur son centre, un peu en arrière, un fort soutien en bois, maintenu à sa base par différentes traverses, sur lesquelles trouvent appui les ornements disposés sur le second plan. Ce soutien doit rester invisible et s'arrêter à mi-hauteur de la pièce ; mais il est continué par une tringle en fer, fixée sur son centre, et combinée de façon à maintenir solidement la cuirasse qui forme la couronnement du trophée.

Les armes anciennes sont distribuées des deux côtés de la cuirasse antique, à facettes, surmontée d'un casque ancien, dont le sommet est orné d'un dragon ailé.

Les armes modernes forment le groupe du premier plan. Ce sont des fusils, des canons, des sabres et des casques, entremêlés de sacs militaires, de fascines, de gibernes et de tambours ; ce groupe est encadré sur l'arrière par différents drapeaux, dont la hampe est surmontée d'un fer de lance, et ornée de *cravates ;* ces drapeaux ne sont pas entièrement visibles, mais pour qu'ils produisent bon effet, leur *étamine* doit être drapée avec goût.

Les canons, les tambours, les casques et la cuirasse, sont chacun exécuté sur une charpente particulière ; pour les plus légers, elle est en carton ; pour les plus massifs, en pain, en bois ou en vieille graisse : tous sont ensuite recouverts avec de la graisse à modeler, et artistement décorés avec des détails modelés à la main ou poussés au cornet.

Les fusils, les sabres, les poignards, les lances, les haches, les piques et tous les autres petits sujets détachés, sont exécutés sur des baguettes en bois, plates ou arrondies.

Les pièces de ce genre n'ont de véritable valeur qu'alors que les détails sont bien imités, savamment groupés. Dans d'autres conditions, elles produisent peu d'effet.

Tous les détails modelés de la pièce sont blancs; mais pour leur donner plus de relief, il est bon de grouper de chaque côté un gros buisson de truffes naturelles ou de galantines de grive en chaufroix, dont la nuance tranche agréablement sur le fond mat de la pièce.

---

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 99

Dessin 363. — Grande pièce ornementale au bateau.

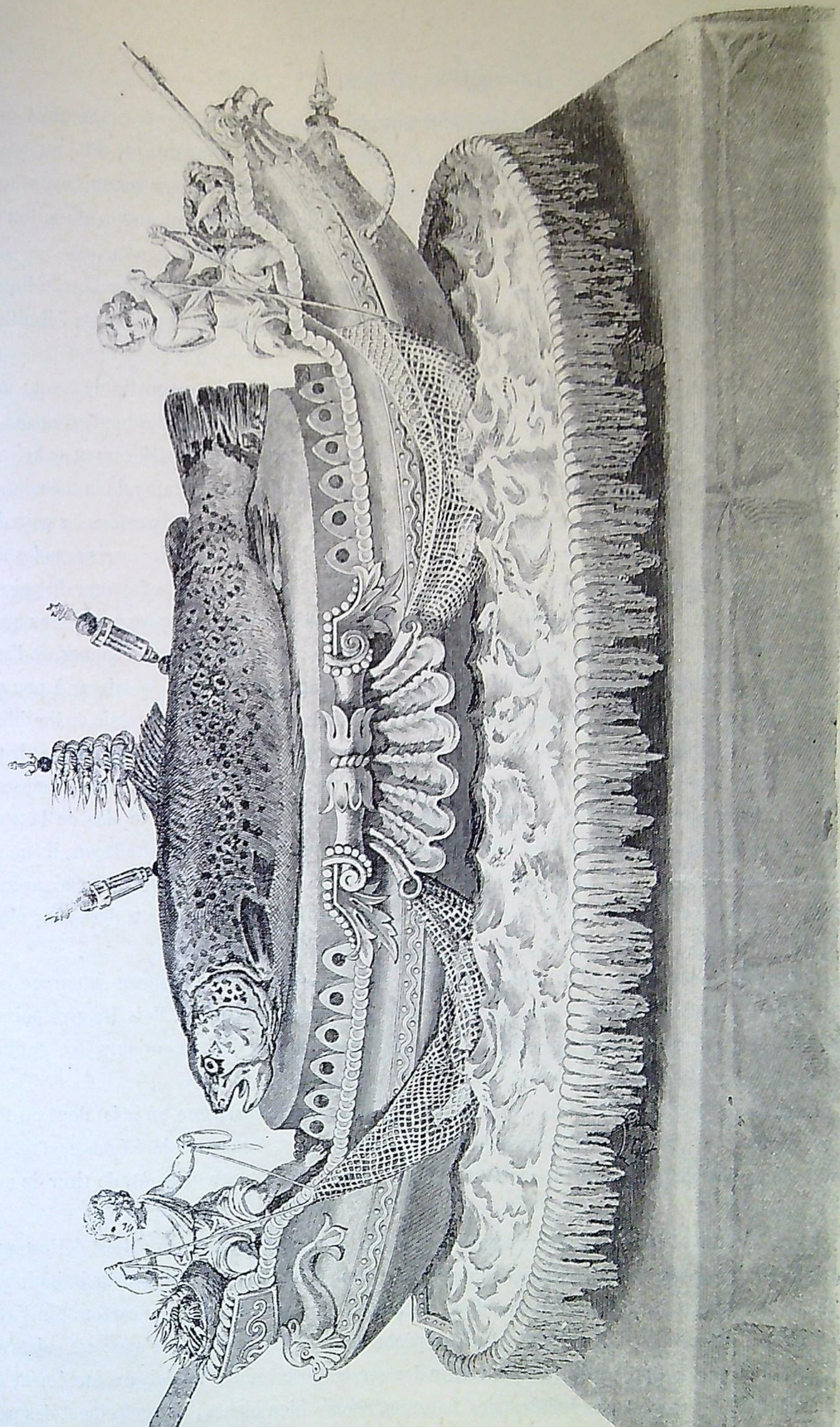
---

## Dessin 363. — GRANDE PIÈCE ORNEMENTALE AU BATEAU.

La truite que le dessin représente est exactement dessinée d'après nature; elle pesait environ 5 kilogrammes; elle provenait des lacs de la Bavière. Les truites de ces dimensions, bien que n'étant pas rares dans les grands lacs, ne sont cependant pas communes en tous lieux, car cette espèce est peu répandue. Je ne connais guère que les lacs d'Écosse, de Suisse et de Bavière, qui en possèdent de si grosses; on ne trouve ordinairement de tels sujets que dans les lacs élevés, aux eaux très froides, où viennent aboutir les ruisseaux et les rivières prenant leur source sur les hautes montagnes dont les pics sont couverts de neige pendant une grande partie de l'année : les truites, petites et grandes, recherchent toujours les eaux vives, pures et froides. Mais d'ailleurs, celles même qui croissent dans les grands lacs ne sont cependant pas stationnaires; elles les désertent à certaines époques de l'année, en automne surtout, soit pour remonter les affluents à des distances souvent très éloignées, soit pour descendre dans les rapides cours d'eau qui s'en échappent.

Le corps de la truite est ordinairement moins allongé, moins correct que celui du saumon; il est plus court, plus trapu; sa tête est petite, mais bosselée, osseuse, mal moulée; ses mâchoires sont crochues. Sa robe est magnifique : à fond jaunâtre sur le haut, plus pâle sur le ventre; elle est tachetée de points bleu-foncé, bordés d'un rayon rouge et blanc; elle est recouverte d'une épaisse couche de limon.

Les chairs crues de cette truite ne sont pas d'un rouge vif comme celle des meilleurs saumons : elles sont plutôt orangées; elles pâlissent légèrement en cuisant, mais elles restent fermes, délicates,



Dessin 363.

d'un goût exquis. — Avant de cuire cette truite, il faut bien se garder de retirer le limon qui l'enveloppe, il faut simplement la vider et la laver. — La cuisson la plus convenable est celle au court-bouillon au vin blanc; mais avant de la plonger dans le liquide, il faut arroser ses surface avec du vinaigre tiède, afin de figer le limon sur la peau, car c'est bien ce limon qui augmente le ton des différentes couleurs de la robe, et en fait ressortir le bleu avec une plus grande vigueur.

Les grosses truites, de même que les saumons entiers, doivent être plongées dans le liquide froid, qui est graduellement amené à l'ébullition; on le retire sur le côté du feu dès que l'ébullition se développe.

Les grosses truites, j'ai déjà eu lieu de l'observer, doivent être tuées au sortir de l'eau; mais avant de les cuire, il convient d'en laisser mortifier les chairs pendant quelques heures, en été, et toute une journée en hiver : cuit au sortir de l'eau, le corps de ces poissons se déforme et se brise, la chair reste coriace. Cette règle, pour être nouvellement introduite dans le domaine de la théorie, elle n'est ni moins exacte ni moins pratique, car elle s'appuie sur l'expérience : dans tous les pays dont les eaux possèdent de grosses truites, on n'agit pas autrement; on ne les cuit jamais sans les faire préalablement mortifier un temps plus ou moins prolongé, selon la saison, selon la grosseur du poisson.

Pour cuire une grosse truite qui doit être servie froide et dressée dans les conditions que le dessin représente, il faut, après l'avoir vidée, emplir le ventre avec quelques gros légumes, et l'assujettir sur la grille d'une poissonnière, en l'appuyant sur son ventre; la cuire, et la laisser à peu près refroidir dans sa cuisson; la faire égoutter pendant une couple d'heures, après l'avoir sortie du liquide; la débrider alors, et la glisser sur un fond-d'appui dont le haut est masqué avec du papier blanc, et le tour avec de la graisse nuancée en vert-tendre. Caler le poisson avec soin, de façon qu'il puisse conserver son aplomb; le napper à la gelée; l'orner avec 3 hâtelets piqués, non pas sur le dos de le truite, mais sur un appui en bois, disposé à cet effet immédiatement sur l'arrière : de cette façon, ils ne sont pas exposés à tomber à mesure que les convives couperont le poisson. Le hâtelet central garni, avec des crevettes, est piqué exactement droit; les 2 autres, garnis avec de la gelée et des truffes, sont piqués en éventail.

C'est avec intention que la truite est représentée sur la gravure sans aucun entourage, sans garniture : car j'ai voulu qu'on puisse en distinguer complètement la forme. Mais les gros poissons froids, qu'ils soient dressés sur socle ou simplement sur fond-d'appui, doivent toujours être entourés avec de la gelée hachée ou des croûtons de gelée.

Le socle sur lequel le poisson est dressé est exécuté sur une charpente en bois, dont on trouvera le croquis à la planche 111. Le sujet dans son ensemble est d'une grande élégance, d'un style tout nouveau, récemment inauguré, et dont il sera facile, aux hommes de goût, de tirer de nombreuses variétés.

Le socle est modelé en imitation de navire de pêcheur voguant sur les eaux; il est délicatement ouvragé, mais simple au fond; il est fixé sur une base dont la surface est modelée en imitation des eaux de la mer, et dont l'épaisseur est modelée en chute-d'eau, sur une bande en carton. Sur l'avant et sur l'arrière du navire, sont représentés deux pêcheurs retirant les filets de l'eau; ces sujets sont coulés, mais en partie seulement, car pour leur donner la pose voulue, ils doivent forcément être retouchés. Les filets ne sont pas imités, mais naturels, choisis bien blancs; ils renferment des petits

poissons imités en graisse, pouvant sans inconvénient être remplacés par des écrevisses cuites. Les pêcheurs ont chacun à côté d'eux un panier, dont l'un est rempli avec de belles écrevisses naturelles, et l'autre avec des petites truites cuites. La base et le navire sont entièrement blancs.

Le navire est modelé sur une solide charpente en bois, dont la forme, autant que possible, doit se rapprocher de celle du sujet; cette charpente est fixée sur une base également en bois, de forme ovale, coupée droite sur l'arrière, et posant sur quatre pieds. La charpente et la base doivent être reliées avec d'autant plus d'attention, que la pièce, masquée entièrement de graisse, se trouve être très lourde, et qu'elle ne peut être transportée qu'à l'aide de deux agrafes placées sur l'arrière du navire, ou à l'aide de deux ouvertures pratiquées sur les flancs, permettant ainsi d'introduire les deux mains à l'intérieur, car il est visible qu'on ne peut pas prendre la pièce par les bouts ; l'ornement de la base s'y oppose. Mais afin d'éviter l'obligation de remuer souvent cette pièce, il faut avoir la précaution, dès le début de l'opération, de placer la charpente du navire et la base sur un fond mouvant, sur une planche assez longue et large, permettant de modeler commodément la pièce ; et quand elle est terminée, de la transporter ou la changer de place sans être obligé d'y toucher directement. D'ailleurs, la truite, et le fond-d'appui sur lequel elle est dressée, n'est posée sur le socle que quand celui-ci est en place, en le glissant par l'arrière, qui reste tout à fait découvert ; c'est alors seulement que la base du fond-d'appui est entourée, sur l'avant, avec des moitiés d'œuf, posées debout, dont le jaune est masqué par un rond de truffe noire, collé avec de la gelée mi-prise.

Cette pièce, mesure la longueur de 1 mètre 25 centimètres sur 45 centimètres de hauteur, sans compter le poisson.

---

## SOMMAIRE DE LA PLANCHE 100

Dessin 364. — GRAND CHAR DES CYGNES.

### Dessin 364. — GRAND CHAR DES CYGNES

La charpente du socle sur lequel le sujet est représenté est formée de deux abaisses ovales, en bois : la base et la plateforme. Ces abaisses sont reliées par de solides soutiens en bois disposés vers les bouts. Sur l'épaisseur de chaque abaisse est clouée une bande en carton blanc de 4 à 5 centimètres de large, destinée à former les bordures pendantes du tour.

La base est posée sur quatre pieds ; sa surface supérieure, ainsi que les soutiens, sont masqués de papier blanc. La charpente de la coquille formant la caisse du char est en carton-pâte, modelée à la



Dessin 364.

main; elle est fixée sur un appui adhérant à la plateforme. La charpente des cygnes se compose de deux maquettes en bois ou en liège, auxquelles adhèrent de longs fils de fer pour former les cous et les ailes; un modèle de la charpente du socle et des sujets est reproduit à la planche 106. Les feuilles et plantes aquatiques sont imitées en feuilles de zinc ou modelées sur fils de fer adhérant à la plateforme.

La surface plane de la plateforme est masquée de graisse à modeler. Les chutes-d'eau sont modelées en graisse; mais elles peuvent aussi être levées sur des matrices en plâtre, par petites portions à la fois, qu'on applique à mesure contre la bande en carton : cette méthode est plus pratique.

Les deux cygnes sont modelés sur place, d'après l'antique, c'est-à-dire avec les ailes toutes ouvertes : c'est ce qu'on appelle *les cygnes classiques.* Le char auquel les cygnes sont attelés est de forme allongée : il est également modelé en graisse, sur charpente. Les roues du char sont modelées sur appui, en imitation de feuilles aquatiques. Les feuilles et plantes aquatiques disposées sur l'avant des cygnes sont ou modelées en pastillage blanc sur des fils de fer, ou bien imitées en feuilles de zinc simplement trempées dans la graisse liquide : on trouve à acheter toutes les plantes aquatiques imitées, il faut seulement les choisir blanches, sans couleur.

Le corps du *triton conducteur* peut être coulé; cependant il doit être retouché avec soin pour être mis en pose; il est fixé sur la volute du char. Mais pour que ce sujet puisse acquérir la solidité voulue, il doit être soutenu par une tringle en fer traversant en partie son corps. Les bras doivent aussi être soutenus à l'intérieur par des fils de fer. Le trident est modelé sur une petite baguette en bois. Les rênes qui retiennent les cygnes au char sont imitées avec du cordon blanc naturel ou du ruban. Les cygnes, le triton et le char doivent être passés à la brillantine, dès qu'ils sont terminés. Au dernier moment, les chutes-d'eau doivent être ornées de petites bandelettes de gélatine claire très minces.

La garniture du socle se compose, pour la base, de coquilles de table garnies de salade; puis, avec des coffres de homards cuits, dressés sur une couche de gelée hachée; ces coffres sont alternés par les chairs de la queue, coupées en tranches, également dressées sur une couche de gelée hachée. Une fois ces garnitures dressées, les soutiens doivent être masqués par un bouquet de feuilles de persil.

Les garnitures du char se composent simplement d'un petit buisson d'écrevisses ou de crevettes dressées contre une charpente en carton, au sommet de laquelle est piqué un hâtelet garni de truffes.

Le char aux cygnes et le char du printemps, servis sur la table d'un buffet de bal, l'un sur la droite et l'autre sur la gauche d'une grande pièce-montée en pastillage, peuvent en former le groupe central. C'est avec intention que les sujets ont été représentés en sens contraire sur la gravure, car c'est bien ainsi qu'ils doivent figurer sur la table, soit qu'ils semblent aller l'un contre l'autre, soit qu'ils semblent s'éloigner. Mais, un seul de ces sujets peut fort bien figurer sur la table d'un dîner : l'un et l'autre étant finis des deux côtés, ils se trouvent exactement dans les conditions voulues pour remplir ce but.

L'exécution de ces deux pièces n'est certainement pas des plus difficiles; cependant pour les aborder, même avec le secours du modèle, il n'en faut pas moins posséder quelques qualités artis-

iques; il faut absolument être à même d'en modeler les parties principales, et dès qu'il s'agit d'entreprendre le modelage de sujets aussi volumineux et aussi compliqués, et surtout de sujets complètement détachés, tels enfin qu'ils sont reproduits ici, il faut être bien sûr de soi-même, ou alors y renoncer, car c'est un travail de longue haleine, qui doit être suivi, soutenu, et auquel il faut pouvoir sacrifier le temps nécessaire; si ce temps fait défaut, si on ne peut lui porter qu'une attention distraite, mieux vaut en appeler à un modeleur, soit pour exécuter le sujet, soit simplement pour le finir.

En quelques séances, le premier artiste venu, opérant avec un modele sous les yeux, saura non seulement donner au sujet la vigueur voulue, mais aussi en corriger les défauts, et en perfectionner les détails selon les ressources de son imagination, selon qu'il sera plus ou moins familiarisé avec la matière que nous employons et avec le genre le mieux adapté à nos travaux. A cela près, du moment que les proportions du sujet sont établies, dès que l'artiste sait où il doit aller, qu'il marche sans être obligé de chercher sa voie, ce qui est une difficulté pour nous n'est qu'un jeu pour lui : car au fond, nos pièces ne réclament pas le fini irréprochable des œuvres d'art proprement dites ; il suffit qu'elles soient élégantes et gracieuses, proportionnées, largement esquissées. Aller au delà, ce serait augmenter sans nécessité la difficulté d'un travail dont la durée n'est que passagère, et dont l'expression d'ensemble supplée aisément au fini des détails : ce ne sont pas des chefs-d'œuvre qu'on nous demande, mais seulement des sujets dont le mérite consiste surtout dans leur originalité caractéristique.

J'ai habité Rome en des temps déjà éloignés de nous où cette ville était, à chaque saison d'hiver, le rendez-vous d'un grand nombre de familles opulentes, venant tout à la fois y étaler le luxe de leurs maisons et celui de leur table. J'ai vu là servir de grands et beaux dîners, des fêtes admirables, mais celles qui firent le plus d'impression sur mon esprit furent divers soupers de bal, servis dans des conditions véritablement exceptionnelles et avec une abondance d'ornementation sans égale, d'autant plus impressionnable, qu'elle se produisait sans transition, et pour ainsi dire à l'improviste Les pièces les plus élégantes, les sujets les plus originaux, y figuraient : tout brillait, tout scintillait, tout enfin était admirable sur ces buffets, et les grandes salles de ces riches palais ressemblaient bien plutôt à un musée qu'à un lieu de festin. Eh bien, tous ces chefs-d'œuvre étaient le produit d'une brigade de jeunes élèves modeleurs, que le chef de la maison avait eu l'idée d'associer à ses travaux, et qui, trouvant l'occasion belle de donner une forme à leurs inspirations, s'en payaient à souhait. Au début, il y eut bien quelque confusion sur le nombre, sur le choix et l'application des sujets, plus ou moins appropriés au rôle qu'ils étaient appelés à jouer; mais elle ne fut pas de longue durée; et bientôt, modérant l'ardeur de leur zèle, ces praticiens improvisés surent subordonner leurs productions au genre qui pouvait mieux en faire ressortir le mérite d'à-propos. L'idée était bonne, puisqu'elle fut imitée et continuée ; elle se propagea si rapidement, que tous les bals de la saison furent servis dans les mêmes conditions de luxe et d'élégance; ce mouvement artistique ne fut interrompu que par la dispersion forcée des hommes qui l'avaient fait naître. Mais l'impression qu'il laissa derrière lui ne fut pas perdue : tous ceux qui l'avaient suivi surent mettre à profit ce rayon de lumière qui venait de leur dévoiler tant de fécondes ressources dont la cuisine allait hériter. Qui pourrait dire, en effet, que cette période, si courte qu'elle fût, ne portait pas en elle le germe de l'école nouvelle qui a surgi depuis?

Si je mentionne ici ce fait avéré, c'est qu'il donne la mesure des avantages que les praticiens

peuvent trouver au contact des hommes spéciaux. En présence de ce résultat, on peut se demander pourquoi on ne ferait pas aujourd'hui à Paris ce qui s'est fait à Rome autrefois; tout le monde y gagnerait, je crois; mais ceux qui tireraient sans doute le plus grand profit de ces exemples, seraient surtout les jeunes gens; ce serait cette vaillante et laborieuse milice qui ne demande qu'à s'instruire, mais qui, peu familiarisée avec ces sujets de haute portée, n'ayant d'ailleurs ni l'occasion de les voir produire, ni celle de concourir à leur exécution, finissent par croire qu'ils sont réellement impossibles; et alors, au lieu de s'inspirer des modèles qu'ils trouvent dans les traités spéciaux, au lieu d'en étudier la combinaison, ou ils s'en détournent ou ils n'y prêtent qu'une attention distraite, parce qu'ils ne les croient pas exécutables. Or, procurer à ces hommes qui représentent l'avenir du métier la facilité de s'instruire sur les points qu'ils ignorent ne serait pas seulement leur rendre un service éminent, ce serait aussi concourir dans une large mesure au développement et au progrès de notre art : ce service en vaut bien un autre, car il ne serait ni sans mérite ni sans résultats profitables.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 101

DESSIN 365. — GRAND CHAR DU PRINTEMPS.

## DESSIN 365. — GRAND CHAR DU PRINTEMPS

Au nombre des grandes pièces que renferme cette série ornementale du froid, celle-ci et celle de la planche précédente peuvent être considérées comme très remarquables, non seulement par rapport à leur élégance, mais parce qu'elles sont l'expression d'un genre tout nouveau.

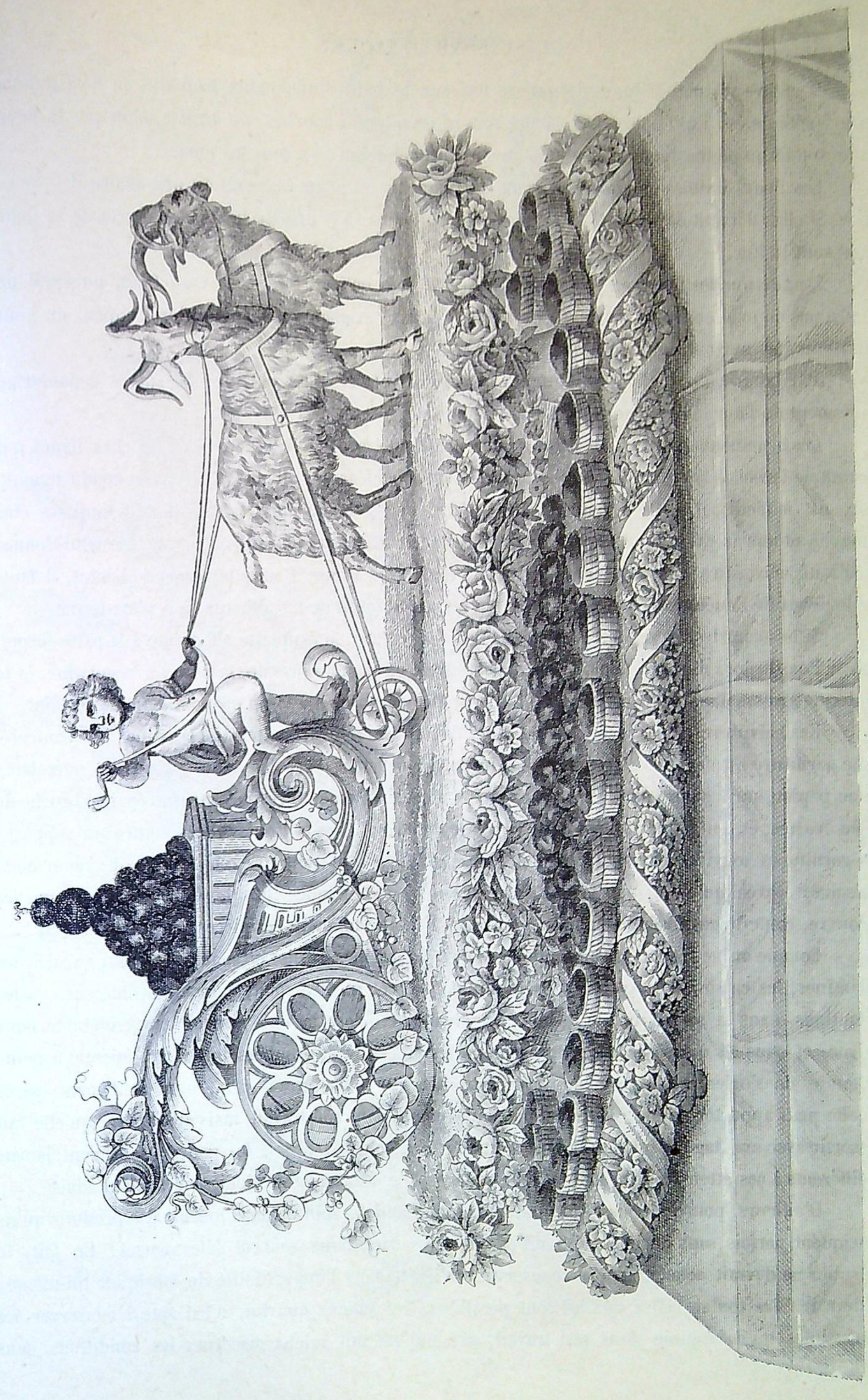
La charpente du socle est formée de deux abaisses en bois, de forme ovale, allongée ; celle du bas a 60 centimètres de long, celle du haut, 55 centimètres ; elles sont reliées ensemble par deux soutiens en bois. L'abaisse inférieure, formant la base du socle, est posée sur quatre pieds en bois, argentés ou blanchis. Sur l'épaisseur de cette base est clouée une double bande en carton blanc, à surface bombée, sur laquelle sera modelée la frise saillante ; la surface plane et les deux soutiens sont masqués de papier blanc. L'abaisse supérieure, formant la plate-forme du socle, est aussi entourée d'une bande de carton, clouée sur son épaisseur, mais celle-ci est plane, elle est simplement un peu inclinée en dehors.

La charpente du socle et celles du char et des chèvres sont reproduites à la planche 106.

Tous les détails et ornements de la pièce sont exécutés en graisse à modeler ; les uns sont coulés, les autres sont modelés ; ceux par exemple appliqués contre la frise de la base sont estampés, c'est-à-dire levés à la planche sur des matrices en plâtre, avec de la graisse bien travaillée, bien souple, en opérant par le même procédé employé pour lever les ornements en pastillage, avec cette différence qu'ici les matrices doivent être humectées à l'eau froide ; les détails sont levés par petites portions à la fois, puis assemblés et soudés ensemble contre la frise bombée de la base à laquelle adhèrent des petites pointes en fer pour mieux les fixer.

La plate-forme du socle est masquée d'une couche de graisse, sur laquelle est répandue de la mousse blanche, imitée en graisse. Sur ses contours, elle est ornée d'une belle bordure de fleurs variées, entremêlées de feuilles : les unes et les autres sont modelées à la main.

Toutes les fleurs à pétales : les roses, les camélias, les marguerites, les coquelicots, sont exécutées petit à petit, pétale à pétale, avec de la graisse souple et ductile, sur une serviette bien lisse, humide, étalée sur la table et frottée de temps en temps avec un morceau de glace plat, afin de l'entretenir bien froide. Pour les roses, par exemple, les pétales sont formées avec de petites boules de graisse molle, amincies sur la serviette à l'aide d'un petit morceau de glace plat ; elles sont à mesure



Dessin 365.

groupées contre un petit bouton de graisse fixé sur le haut d'une petite baguette en bois piquée droite à côté de celui qui opère. Ces pétales sont plus ou moins courbes, ou droites selon que la fleur doit être plus ou moins épanouie, selon la forme du modèle qu'on a sous les yeux.

Les fleurs imitées en graisse peuvent être blanches ou nuancées; ceci est une affaire de préférence. Si elles doivent être nuancées, il faut d'abord donner à la graisse la nuance exacte de la fleur qu'on veut imiter.

L'imitation des fleurs en graisse est un travail très délicat, très sérieux au fond, puisqu'il ne souffre pas de médiocrité; il est en somme très épineux, exigeant une application étudiée, un goût minutieux, et surtout de la pratique.

Mais aussi, quels résultats flatteurs et satisfaisants on peut obtenir! Le succès dédommage amplement de l'âpre labeur que le praticien s'impose.

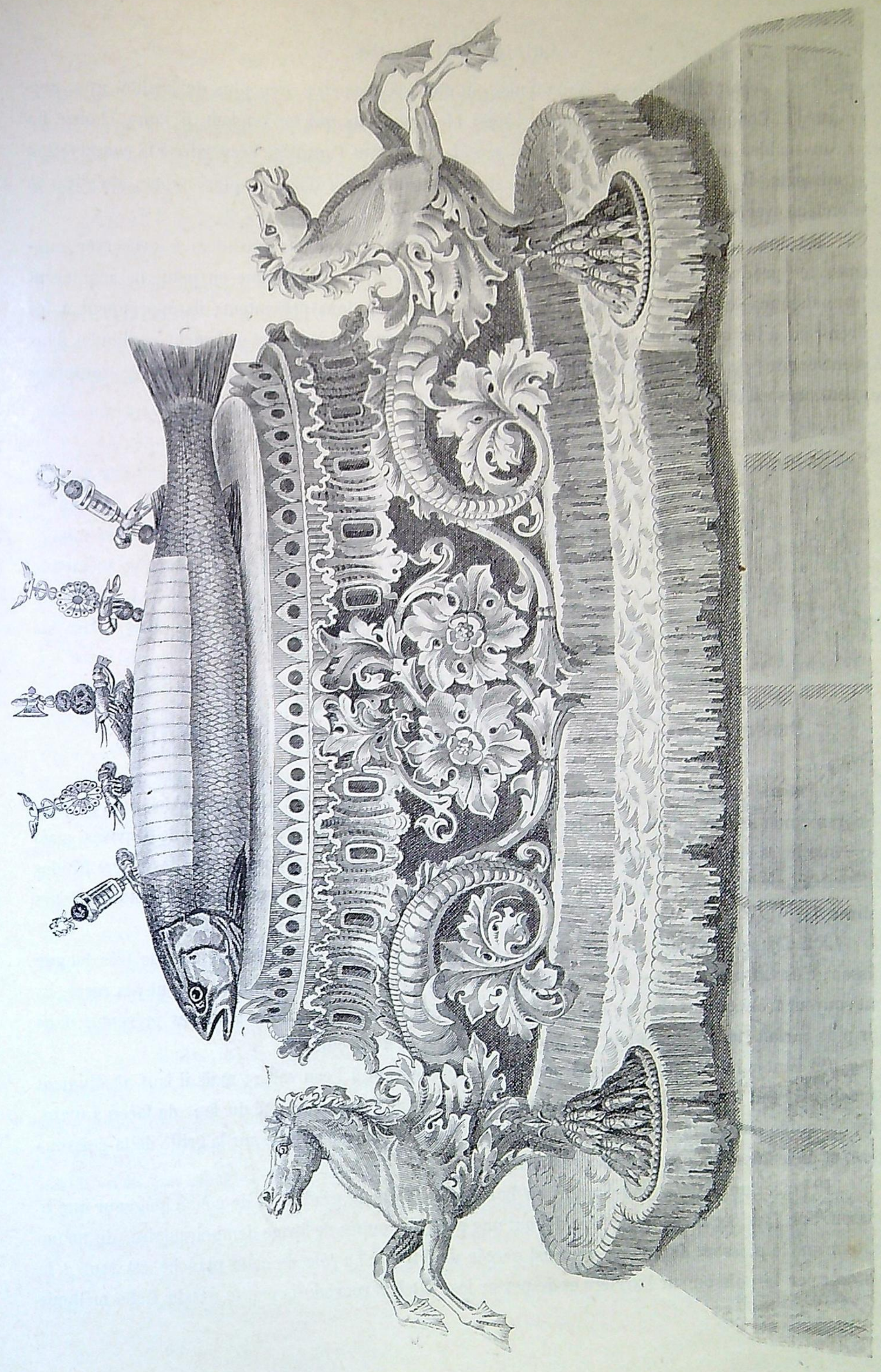
Les ornements du char, en dehors de la charpente, sont modelés sur fil de fer. Les lianes qui courent de l'avant à l'arrière du char sont également modelées sur fil de fer. Le petit conducteur du char est modelé; il peut cependant être coulé, en partie du moins, mais il doit toujours être retouché et mis en pose; après le fini que ce sujet réclame, la grande difficulté consiste à lui donner la solidité nécessaire, sans cependant nuire à sa légèreté d'allure. Pour atteindre ce résultat, il faut, dès le début de l'opération, lui préparer un solide appui en fil de fer adhérant à la plate-forme.

Si le corps des chèvres est modelé, il doit l'être sur une maquette adhérente à la plate-forme. Mais si l'on dispose d'un joli modèle, facile à trouver, on peut en prendre la forme à la gélatine, et le couler en graisse dans cette matrice, sauf à le mettre en pose, et à le retoucher ensuite avec soin.

Les garnitures de ce socle se composent de galantines de grives ou de bécassines en chaufroix Cette garniture est des plus estimables. Les unes sont dressées dans de petites caisses en porcelaine ou en papier, sur les bords de la frise; les autres sont simplement dressées sur une épaisse couche de gelée hachée, et, enfin, en buisson dans la caisse du char; celles-ci sont collées contre un support; ces garnitures conviennent non seulement parce qu'elles sont toujours recherchées des gourmets, mais aussi parce qu'elles sont faciles à dresser, et que la nuance et le brillant de la sauce qui les recouvre, contribuent à rehausser avantageusement la physionomie des pièces ornementales.

Comme on ne trouve pas en toute saison des bécassines, cailles ou mauviettes pour en faire des galantines, les cuisiniers doivent se prémunir contre cet inconvénient, en mettant en conserve les galantines, dans la saison où le gibier est abondant; c'est là une ressource considérable pour l'hiver, et dans les occasions où se présentent des dîners ou des soupers imprévus, laissant à peine le temps de s'orienter. En cuisine, la prévoyance est d'un grand prix, non seulement parce qu'elle peut apporter au praticien quelque soulagement dans son travail, mais aussi parce qu'elle fait ressortir avec avantage le soin qu'il met à utiliser ses connaissances : les gourmets ne sont jamais indifférents à ces attentions qui flattent leur goût, en leur procurant des jouissances inattendues.

D'ailleurs, pourquoi laisser toujours aux marchands le soin de nous fournir des produits qu'ils fabriquent parfois sans aucune méthode et dans des conditions souvent défectueuses? En fait, le cuisinier ne devrait acheter que les conserves qu'il est dans l'impossibilité de fabriquer lui-même; il devrait faire toutes celles qui lui sont possibles. Nul, mieux que lui, n'est apte à conserver les comestibles qu'il emploie dans son travail, car nul ne sait mieux discerner les conditions dans



Dessin 366.

lesquelles ils doivent être conservés; et puis, qui donc peut opérer avec plus de facilité, avec plus d'avantages? Connaissant les marchandises aussi bien que ceux qui les vendent, il saura choisir les plus convenables à cet emploi. Enfin, ayant sous la main tout l'outillage nécessaire à la conservation des aliments, il peut donner à ses opérations une attention d'autant plus suivie, qu'elles se confondent avec son travail de tous les jours.

Un autre motif, d'un ordre supérieur, devrait encourager les cuisiniers à conserver eux-mêmes les produits à leur usage particulier : c'est qu'en opérant, même en petit, ils acquièrent la connaissance des difficultés pratiques que certaines opérations présentent; ils apprennent à les prévenir ou à les surmonter, et cette expérience acquise peut un jour être utilement appliquée dans des entreprises de cette nature qu'ils pourraient être appelés à fonder : la fabrication des conserves alimentaires est aujourd'hui une branche importante de notre commerce.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 102

Dessin 366. — GRANDE PIÈCE AUX CHEVAUX MARINS.

## Dessin 366. — GRANDE PIÈCE AUX CHEVAUX MARINS

Les gros saumons froids, servis entiers, sont en quelque sorte indispensables aux soupers nombreux, non seulement parce qu'ils peuvent satisfaire au désir d'un grand nombre de convives, mais parce que leurs mâles proportions produisent bon effet sur table : ces grosses et belles pièces froides reflètent admirablement la splendeur et l'abondance dont les amphitryons aiment à entourer leurs festins.

J'ai déjà eu l'occasion de dire ailleurs que les gros saumons entiers exigent une très longue cuisson; c'est un point qui ne doit pas être perdu de vue, car si les gros saumons ne sont pas rares, ils sont souvent très coûteux; or, on ne peut pas prendre trop de précautions pour les présenter dans leur plus parfait état, surtout sous le rapport de l'apprêt et de la cuisson.

On peut cuire les gros saumons pour froid, simplement à l'eau salée ; mais il faut absolument les mettre à l'eau froide, et, au premier bouillon, retirer le vase sur le côté du feu, de façon à maintenir le liquide frémissant pendant à peu près 2 heures. On l'enlève ensuite sur la grille de la poissonnière, et on le laisse égoutter une heure ou deux.

Préparez un double fond-d'appui en bois, ovale, formant gradin, et de même longueur que le poisson. Sur l'arrière de ce fond, fixez debout une planche coupée de forme demi-circulaire, de même hauteur que le poisson, dont l'épaisseur est percée de 5 trous. Le rôle de cette planche est tout à la fois de caler le poisson sur l'arrière et de porter les hâtelets reproduits par le dessin. Cette méthode

d'appliquer des hâtelets aux pièces froides de gros poisson doit être mise à profit par les cuisiniers, car il est certain que de gros hâtelets piqués sur les chairs cuites d'un poisson ne peuvent se soutenir longtemps en équilibre; il est donc préférable de leur donner un appui plus sûr. — Le double fond-d'appui et la planche de soutien doivent être masqués de papier blanc.

Quand le poisson est bien égoutté, coupez sur le haut du corps, en lignes droites, une partie de la peau pour l'enlever; puis, coupez les chairs mises à nu, avec la pointe d'un couteau, sans cependant les détacher; nappez ces chairs et tout le corps du poisson avec de la gelée mi-prise, légèrement rougie. Dressez alors le poisson sur le double fond-d'appui, en l'appuyant sur la planche de soutien; calez-le aussi convenablement sur l'avant, et entourez-le avec de la gelée hachée. Piquez les hâtelets sur l'épaisseur de la planche de soutien; garnissez ensuite le gradin du fond-d'appui avec des demi-œufs, posés debout, dont le jaune est masqué d'un rond de truffe, collé à la gelée mi-prise.

La charpente de la pièce est formée par deux abaisses en bois, de forme ovale, dont l'une plus étroite que l'autre; elles sont reliées par un solide soutien en bois. Cette charpente est fixée sur une large base, également ovale, mais portant sur les bouts deux prolongements arrondis; elle pose sur quatre pieds. Une bande en carton blanc, ayant 4 à 5 centimètres de large, est clouée contre son épaisseur pour en former la frise. L'épaisseur de l'abaisse supérieure est aussi entourée d'une bande de carton. Le vide entre les deux abaisses formant la pièce n'est fermé qu'à moitié avec une bande de carton blanc peint en vert, dont le rôle est de dissimuler simplement les soutiens : quand le socle est terminée, le vide laissé doit être garni de feuilles vertes de persil.

La pièce est d'une grande légèreté d'allure, en raison des jours qu'elle présente sur sa partie centrale, et de la position tout à fait dégagée que l'avant-corps des chevaux occupent sur les bouts. Ces sujets, ainsi que les ornements qui les continuent tout le long de l'abaisse inférieure, doivent forcément être modelés, tout au moins en partie, car la tête des chevaux peut fort bien être coulée, ce qui est même préférable ; la tête d'un cheval n'est en somme pas du tout facile à modeler, j'entends à bien modeler; d'ailleurs, rien n'est plus facile que de trouver un joli modèle. Mais, qu'ils soient modelés ou coulés, les chevaux, aussi bien que les ornements qui les continuent, doivent être maintenus intérieurement par des soutiens en bois ou de forts fils de fer; ils doivent ensuite trouver un appui sûr contre des soutiens en bois ou en fer dissimulés par la frise de l'abaisse supérieure. En somme, rien ne doit être négligé pour donner aux ornements de ce genre toute la solidité qu'ils réclament : aucun prétexte ne saurait dispenser le praticien de ces précautions, en l'absence desquelles toutes les combinaisons ornementales se trouveraient livrées au hasard.

La frise de l'abaisse supérieure est modelée à l'ébauchoir contre le carton. Bien creusée, bien évasée, elle est très élégante et d'un joli effet, car ses ornements se trouvent en harmonie avec le style de la pièce ; mais pour que cette frise acquière la solidité nécessaire, pour que le poids de la graisse n'entraîne pas sa chute, l'épaisseur et même le dessus de l'abaisse doivent être munis de petites pointes en fer ou en bois capables de prévenir tout accident.

L'épaisseur de l'abaisse inférieure de la pièce, de même que celle de la base principale, sont modelées en imitation de chute-d'eau ; j'ai déjà dit que cet ornement, au lieu d'être modelé à la main, peut être levé sur une matrice en plâtre; j'ajouterai que l'opération est toute simple pour obtenir cette matrice : il suffit, en effet, de modeler en argile ou en cire, une petite partie de l'ornement, ayant

de 8 à 10 centimètres de long, et avec celle-ci préparer une matrice en plâtre, d'autant plus facile à obtenir, qu'elle doit être en une seule pièce et peu creuse, afin qu'elle soit de meilleure dépouille. Une fois la matrice obtenue, on prend l'empreinte avec de la graisse à modeler, souple et bien froide, en opérant d'après la même méthode qu'on enlève les ornements en pastillage, sur les planches gravées. Les empreintes prises sur la matrice sont à mesure appliquées contre l'épaisseur de l'abaisse, dont la surface doit préalablement être munie de petites pointes, sur lesquelles les ornements trouvent un appui sûr.

La surface plane de la base est modelée en imitation des vagues de la mer; mais elle peut simplement être masquée de papier blanc, et celui-ci recouvert d'une couche de belle gelée hâchée. J'ai évité de garnir plus abondamment l'espace libre de l'abaisse, afin de ne pas surcharger le dessin de détails superflus; les cuisiniers restent libres de remplir cet espace avec les garnitures qui leur paraîtront les mieux adaptées au caractère de la pièce.

Les pieds de la base sont en bois; ils peuvent être argentés ou masqués avec du papier blanc; il faut simplement éviter de les masquer avec de la graisse, afin de ne pas s'exposer à maculer la nappe sur laquelle la pièce doit porter. — Le poisson, dressé d'avance sur son fond-d'appui, ne doit être cependant posé sur la pièce que lorsque celle-ci aura été mise en place, sur la table. Il sera glissé par l'arrière, qui reste ouvert, attendu que la frise ne fait pas le tour de l'abaisse supérieure, — ce qui serait superflu, puisque, sur la table d'un buffet, la pièce ne peut être vue que de face.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 103

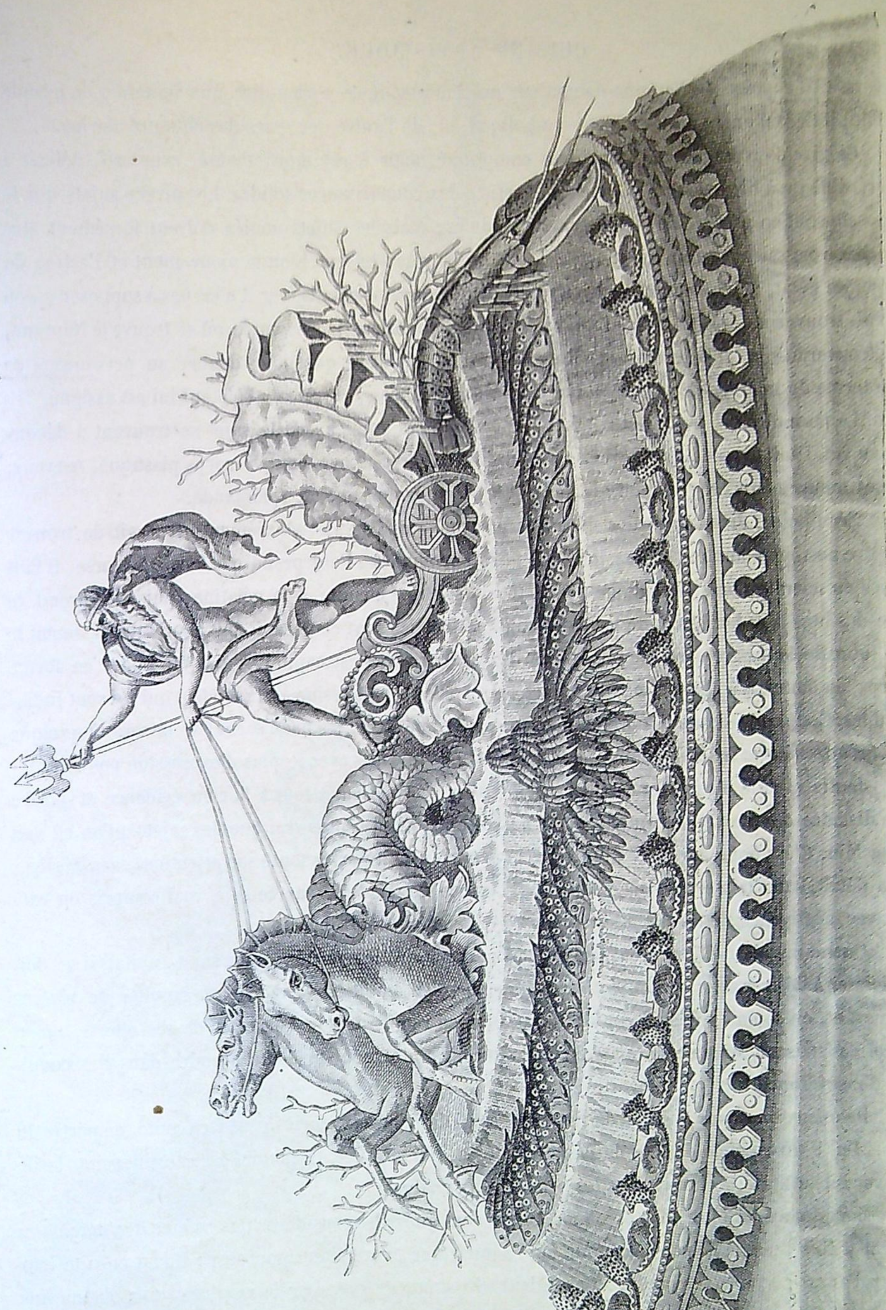
Dessin 367. — GRANDE PIÈCE ORNEMENTALE, AU NEPTUNE.

## Dessin 367. — GRANDE PIÈCE ORNEMENTALE, AU NEPTUNE

Ce sujet appartient, comme les précédents, à la série des grandes pièces ornementales plus longues que hautes, qui, en raison de leur forme peuvent également figurer comme pièce centrale sur la table d'un buffet de bal, ou, comme pièce de milieu, sur la table d'un dîner. En ce dernier cas, il est tout naturel qu'elles soient finies et garnies des deux côtés, ce qui n'est pas rigoureusement nécessaire, si on les destine à figurer sur le centre d'un buffet.

La charpente de la pièce se compose d'un double gradin ovale, en bois mince, vide, fixé sur le centre d'une base également en bois, de même forme, mais de 7 à 8 centimètres plus large; elle est posée sur quatre pieds; les bords sont entourés d'une large bande de carton blanc, festonnée, clouée sur son épaisseur. La base de la pièce mesure 1 mètre 20 centimètres de long; le premier gradin, 1 mètre 12 centimètres; la plateforme, 1 mètre 5 centimètres.

Le groupe est modelé séparément sur une abaisse en bois, un peu plus étroite que la



Dessin 367.

plateforme. Il représente Neptune debout sur un char analogue, c'est-à-dire une imitation de grande coquille; il tient d'une main le trident symbolique, et, de l'autre, les rênes des chevaux marins.

Ce groupe n'est pas en somme très compliqué, mais il est mouvementé, expressif, délicat à traiter, difficile à bien rendre, et exige de l'artiste des connaissances solides. Les divers sujets qui le composent sont en partie coulés et en partie modelés; mais les sujets coulés doivent forcément être retouchés avec science : car, avant tout, il faut qu'ils reproduisent bien le mouvement et l'action du groupe. En l'état, le moulage ne peut s'appliquer qu'à certains détails, car il n'est pas à supposer qu'on pourrait trouver un moule donnant un sujet dans les conditions, par exemple, où se trouve le Neptune, et le trouverait-on, qu'il faudrait encore y revenir, ne serait-ce que pour donner au personnage ce qu'en terme du métier, on appelle *la vie*, c'est-à-dire l'expression vraie du rôle qui lui est assigné.

La pose de ce Neptune est vraiment délicate et très étudiée, car le sujet se trouvant à découvert, aucun détail ne peut être négligé : il faut que ce corps figure bien un corps plastique, nerveux, avec ses mouvements, représentant la force et la vigueur que son rôle commande.

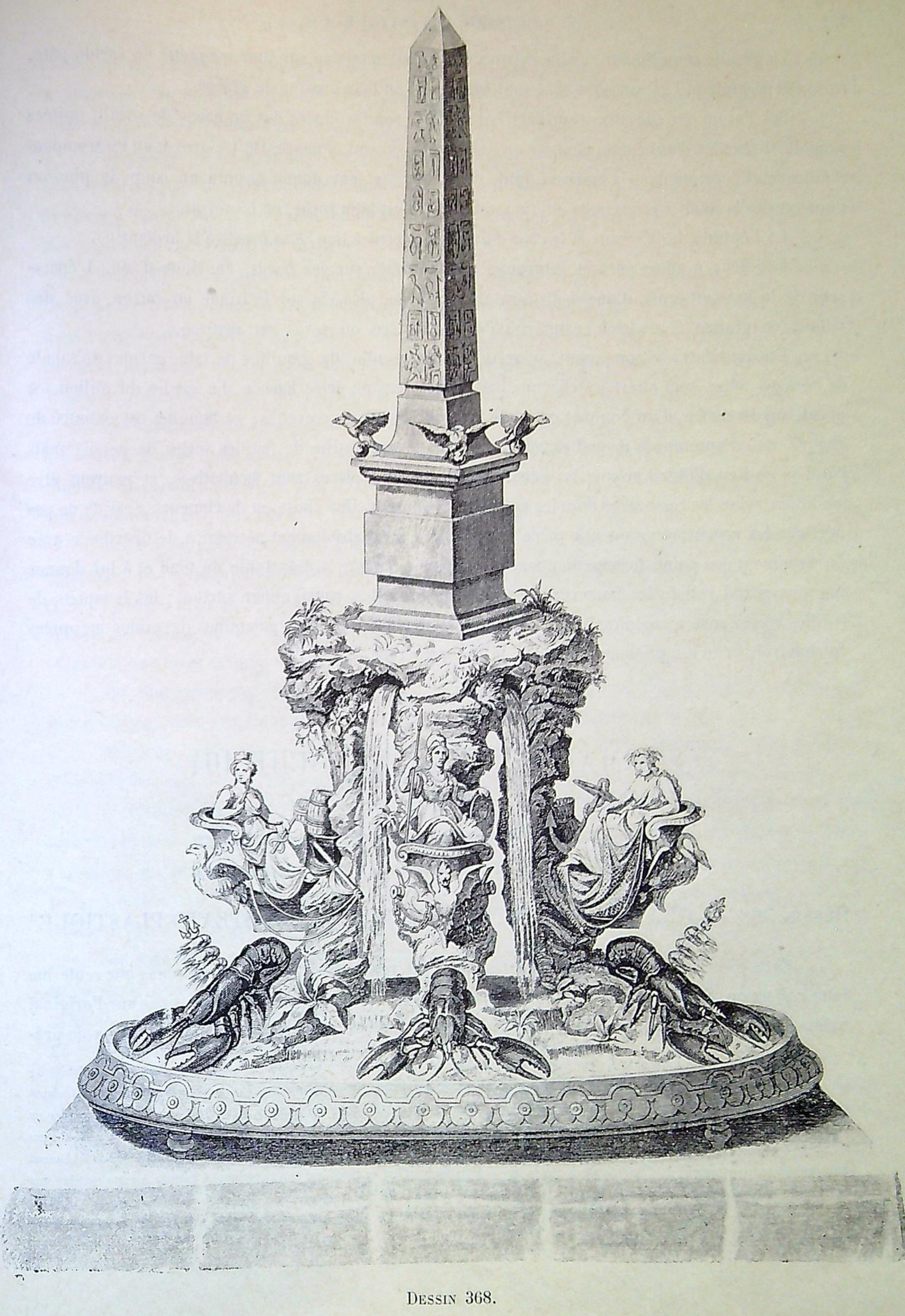
Néanmoins, diverses parties du corps peuvent être coulées séparément; il s'agit de trouver un plâtre nu répondant aux dimensions que le sujet comporte. Pour prendre la forme du torse, il faut d'abord en scier les bras, les jambes et la tête; on le met ensuite à la gélatine; puis, on prend la forme des bras, des jambes et de la tête. Quand ces parties sont coulées, il faut assujettir fortement le torse, afin de le mettre dans l'impossibilité de vaciller : ceci est capital; puis, on remet en forme le corps, en donnant à chaque membre, à chaque partie, l'expression et le modelé qui lui sont indispensables. Cette opération ne s'obtient donc que par le modelage : les parties coulées ne sont en quelque sorte qu'une *maquette* sur laquelle il faut reconstruire le corps avec le plus d'expression possible.

Je dis avec le plus d'expression possible, car ce sujet étant tout à fait en évidence et posé à petite distance des personnes entourant le buffet, exige un fini plus vrai que des sujets qu'on ne voit que de loin. C'est donc sur ce Neptune que le praticien doit porter toute son attention, sans négliger aucun détail, sans laisser percer aucune insuffisance de modelé, car ce sujet mal compris ou exécuté avec négligence détruirait assurément toute la valeur du groupe.

Quand un détail d'ornement prend, par sa situation, le caractère d'un sujet capital, il ne doit rien laisser à désirer dans son exécution, sous peine d'en amoindrir le mérite, de susciter de sévères critiques, et, en somme, de ne donner au praticien, en retour de son labeur et de ses efforts, aucun résultat satisfaisant. Mieux vaudrait donc y renoncer, plutôt que de l'entreprendre dans des conditions d'insuffisance.

De même que pour le corps du Neptune, celui des chevaux marins peut être coulé, en partie du moins. Un beau modèle de tête de cheval dont on puisse faire le moule est certainement facile à trouver; il suffit de le choisir dans les proportions voulues.

Mais quand ces têtes sont obtenues, on ne peut guère les considérer que comme des *maquettes* exigeant d'être finies à l'ébauchoir pour leur donner une expression vigoureuse; il faut ensuite leur adapter l'avant-corps et les jambes. Cependant, du moment que, par le moulage, on a obtenu une belle tête, le plus difficile est fait, car le reste du corps n'offre plus de sérieuses difficultés d'exécution : la tête d'un cheval est la partie la plus épineuse, la plus difficile à obtenir parfaite, même pour les hommes spéciaux.



Dessin 368.

La grande coquille figurant la caisse du char est modelée sur une *maquette* en carton-pâte, masquée de graisse. Les roues du char sont également en bois masqué de graisse.

Sur l'avant des chevaux et sur l'arrière du char, sont groupées des branches de corail, imitées avec des branches d'aubépine, choisies et appropriées en conséquence. On les grossit en les trempant à différentes reprises dans la graisse liquide et rougie; on leur donne ensuite un coup de pinceau pour rendre la nuance plus rouge, et, quand la graisse est bien sèche, on les vernit.

Le Neptune, les chevaux et le char doivent, en dernier lieu, être passés à la brillantine.

Les deux gradins portant le groupe sont modelés sur les bords, en chute-d'eau. L'épaisseur de la base est ornée d'une belle bordure pendante, plaquée sur la bande en carton, avec des détails en graisse à modeler, coupés à l'emporte-pièce ou levés sur matrice.

Les garnitures se composent, pour le premier gradin, de coquilles de table garnies de salade de homard; elles sont alternées chacune par un bouquet de gelée hachée. Le gradin du milieu est garni, sur le centre, d'un bouquet composé d'écrevisses et de crevettes; ce bouquet est entouré de chaque côté d'une rangée de petites truites posant sur une couche de feuilles vertes de persil; mais j'ai déjà eu lieu d'observer que les garnitures de grosses pièces sont facultatives, et peuvent être modifiées selon les ressources dont les cuisiniers disposent. Une chose est de rigueur : c'est de ne pas négliger les *repoussoirs;* sur une pièce à fond blanc, il est absolument nécessaire de distribuer avec discernement des points fortement nuancés, propres à rompre la monotonie du fond et à lui donner un plus grand relief : les homards, écrevisses et crevettes conviennent surtout; les bouquets de feuilles vertes sont aussi d'un bon effet; enfin, les truffes, les petites galantines de gibier masquées en chaufroix brun remplissent également le but recherché.

---

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 104

---

Dessin 368. — GRANDE FONTAINE A OBÉLISQUE, EN STÉATO-PLASTIQUE.

---

## Dessin 368. — GRANDE FONTAINE A OBÉLISQUE, EN STÉATO-PLASTIQUE[1]

Cette pièce est certainement une des plus intéressantes et des plus artistiques que renferme cette collection. Sa forme est gracieuse, dégagée, légère au regard : elle a été dessinée sur l'original même. L'exécution d'une telle pièce exige évidemment une certaine aptitude; il serait oiseux de pré-

1. *Stéato-plastique*, nom dont chaque partie est tirée du grec, signifie graisse à modeler, graisse d'ornement. La complexité du nom seul est, à vrai dire, nouveau; il est sorti de la nécessité de donner un nom à la matière avec laquelle les artistes construisent leurs pièces froides. Il m'a toujours semblé qu'en dehors des gens du métier, ceux qui pour la première fois entendaient parler ou lisaient les détails d'une pièce ornementale en *graisse* ou en *saindoux*, devaient se faire une singulière idée et du travail de ces pièces et des pièces elles-mêmes; en effet, on ne saurait disconvenir que les mots de graisse ou de saindoux sonnent désagréablement aux oreilles, surtout quand il s'agit de pièces ou de sujets artistiques. C'est ce motif qui m'a déterminé à donner à cette matière une appellation plus conforme à sa nature, plus en rapport avec le rôle qui lui est assigné.

En fait, la graisse que nous employons pour modeler nos sujets et nos pièces est une préparation particulière travaillée, et non

tendre que la bonne volonté peut suffire à triompher des difficultés de l'opération. J'ai pris l'idée de ce sujet sur une fontaine existant à Rome, sur une place publique : la *Piazza Navone*, en lui faisant subir de notables modifications.

La pièce représente un obélisque antique posant sur un piédestal, et celui-ci, sur le haut d'un rocher imité ayant la forme quadrangulaire, ouvert sur ses quatre faces. Mais cette pièce étant destinée à figurer sur la table d'un buffet de bal où elle n'est visible que de face, trois seulement des angles du rocher se trouvent ornés d'un sujet.

Ce rocher est construit sur une solide charpente formant quatre arceaux, fixés d'abord sur un tambour à gradins, et ensuite sur le centre d'une large base portant sur quatre pieds, ronde sur l'avant, mais coupée sur l'arrière, afin qu'elle occupe moins de place. Cette base est entourée d'une bande de carton blanc, clouée sur son épaisseur, pour former une bordure montante, décorée en relief avec des détails en graisse à modeler, levés à la planche ou coupés.

Les charpentes du rocher et de l'obélisque sont reproduites à la planche 105; mais il est bon d'observer que les blocs imitant les aspérités du rocher sont modelés sur des appuis rapportés, pouvant être en pain ordinaire, en liège ou en carton; la matière importe peu, il suffit qu'elle soit légère, afin de diminuer tout à la fois et le poids de la pièce et la quantité de graisse.

Les trois sujets adhérant aux angles du rocher sont modelés sur des appuis en bois, fixés à la charpente; ils représentent tous l'arrière d'une galère antique, portant chacun une figure allégorique : celle de gauche est représentée assise, entourée des attributs du commerce; celle de droite a une ancre à ses côtés et un filet de pêcheur dans les mains; celle de face représente une Minerve, tenant la lance d'une main et le bouclier de l'autre.

On peut remarquer sur la gravure que les trois figures sont disposées de façon à n'être vues que d'un côté; cela s'explique par ce motif que la pièce ne doit être vue que de face.

Ces trois sujets, on le comprend, constituent le côté difficile de l'exécution; ils sont gracieux, d'un bel effet, sans doute, mais à condition qu'ils soient bien modelés, bien posés : toute la question est là. L'exécution des galères n'offre pas de sérieuses difficultés; elles sont moindres que celles que présente le modelage des figures allégoriques. C'est donc sur celles-ci que doit se concentrer toute l'attention du praticien. Pour abréger le travail et diminuer la difficulté, le haut du corps et la tête peuvent être coulés; il suffit de trouver un buste de femme dans les proportions voulues, en faire le moule à l'aide de la gélatine, et le couler en graisse : un seul moule est nécessaire; mais, il faut le retoucher ensuite, le mettre en pose, lui rajuster les bras et le bas du corps; enfin grouper autour de lui les attributs qu'il comporte : le filet de pêcheur, adapté au sujet de droite est naturel, mais fin et blanc. Les chutes-d'eau tombant du haut du rocher, entre les sujets, sont imitées avec des baguettes de verre tordu, que l'on courbe légèrement en les chauffant à la flamme du gaz.

une matière brute, conservant intact son caractère originel. Par les additions qu'elle comporte, par les apprêts qu'elle reçoit après sa dissolution, enfin par le refroidissement, elle se transforme en une pâte souple, ductile, malléable, sans odeur. Les sujets modelés prennent une teinte d'un blanc mat se rapprochant de celle de l'albâtre taillée. Dans ces conditions, cette pâte se prête admirablement à tous les détails d'ornement; elle est apte à prendre toutes les formes, comme l'argile ou la cire; elle se raffermit à l'air frais, et tant qu'elle n'est pas exposée à une température élevée, les plus petits détails conservent leur relief.

Il est donc naturel et logique que cette matière, en changeant de nature, change aussi de nom, ne serait-ce que pour la forme. On trouvera plus loin la description de cette pâte.

La charpente du piédestal de l'obélisque est adhérente au rocher ; mais celle de l'obélisque est mobile. Celle du piédestal, à surfaces lisses, est plaquée avec des bandes de graisse à modeler, abaissées sur un linge humide et froid; la charpente de l'obélisque peut être aussi masquée de la sorte, mais, en ce cas, les hiéroglyphes deviennent très difficiles à exécuter, par ce motif que les plaques de graisse ne devenant jamais assez fermes, le maniement de l'obélisque présente de grandes difficultés. Il serait donc préférable de couler l'obélisque dans un moule en fer-blanc, à surfaces lisses, avec de la graisse dissoute ou de la stéarine, et graver ensuite les hiéroglyphes sur les deux surfaces.

En graisse ou en stéarine, il faut ménager, à la base de l'obélisque, une cavité suffisante pour introduire dans le centre une tringle en bois adhérente au piédestal. Mais l'obélisque ne doit être mis en place qu'au dernier moment.

Les angles du piédestal, à l'égal de celui de la colonne Trajane, sont surmontés de quatre aigles ayant les aîles déployées, posant sur une boule. Ces aigles sont d'un très joli effet, et donnent beaucoup de légèreté à l'ensemble de la pièce ; ils sont coulés en stéarine, dans un moule en plâtre ; ils adhèrent au piédestal à l'aide d'un gros fil de fer, car ils doivent être solidement fixés.

Le piédestal est entouré, sur sa partie centrale, d'une bandelette en graisse appliquée en relief; elle doit être bien égale en épaisseur, et correctement coupée.

Les garnitures de cette pièce sont peu abondantes ; j'en ai peu mis sur la gravure, afin de ne pas encombrer la base ; elles se résument en trois homards cuits, disposés au-dessous de chaque galerie, et fixés contre un appui, à l'aide de petites brochettes ; ils sont ornés chacun avec un hâtelet garni de crevettes. Les queues de ces homards doivent être vidées, car les chairs peuvent alors être découpées en tranches et dressées sur des coquilles.

Voici les dimensions exactes des différentes divisions de la pièce : le rocher mesure 70 centimètres de hauteur, l'obélisque 70 centimètres, son piédestal 40, soit pour l'ensemble : 1 mètre 80 centimètres.

---

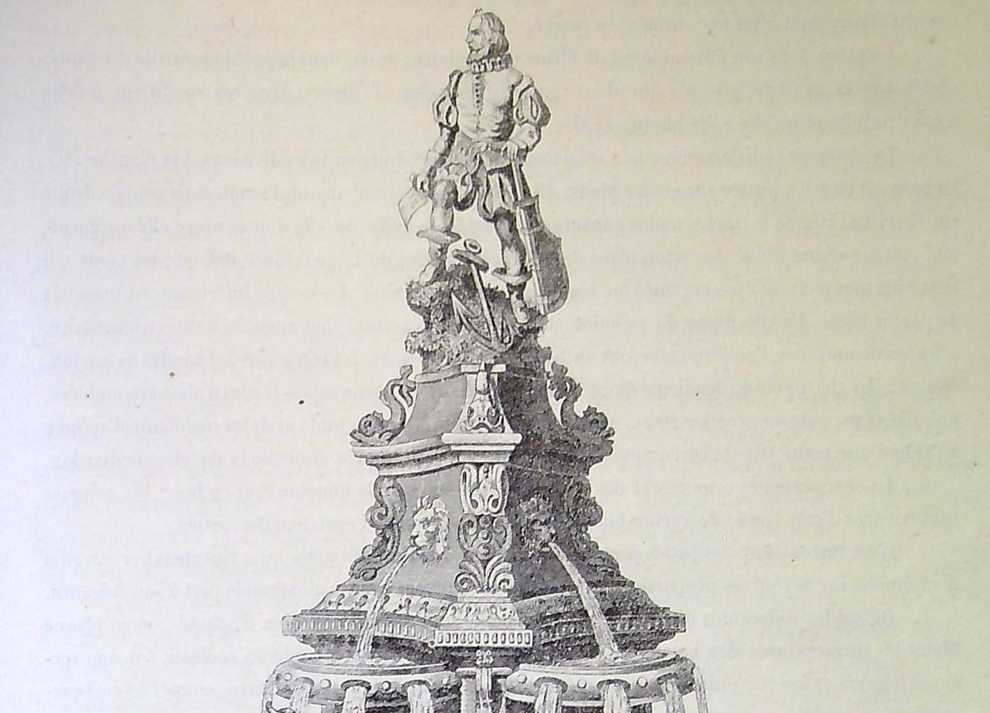
## SOMMAIRE DE LA PLANCHE 105

DESSIN 369. — GRANDE FONTAINE DE CHRISTOPHE-COLOMB

---

### DESSIN 369. — GRANDE FONTAINE DE CHRISTOPHE-COLOMB

Cette fontaine, par son élégance, par ses abondants détails artistiques, peut être considérée comme une pièce de grande distinction, mais elle demande à être savamment traitée. Pour de telles pièces, l'artiste ne doit reculer devant aucun effort pouvant lui en faciliter l'exécution. S'il se sent les qualités nécessaires pour affronter ce travail, il doit se mettre résolument à l'œuvre; s'il en doute, il doit recourir aux lumières d'un modeleur, car de tels sujets ne comportent aucune médiocrité ; mieux



Dessin 369.

vaudrait ne pas les entreprendre, que de s'exposer à ne point leur donner ce relief indispensable, ce fini artistique, dont elles ne sauraient se passer.

La pièce dans son ensemble est de forme triangulaire ; mais, dans la position où elle est représentée par la gravure, elle n'a que deux faces visibles ; c'est d'ailleurs dans ces conditions qu'elle a été produite et qu'elle a été photographiée.

La charpente sur laquelle elle a été exécutée est reproduite en trois divisions, à la planche 105. La base est en bois, portée sur quatre pieds ; elle est de forme circulaire sur l'avant, mais coupée droite sur l'arrière, afin de la rendre moins gênante sur la table du buffet où elle doit figurer ; elle est garnie tout autour d'une bande de carton blanc de 4 à 5 centimètres de large, clouée debout ; les pieds qui la supportent peuvent être argentés ou blanchis au blanc de zinc. La surface intérieure est masquée de papier blanc. La charpente du premier étage et celle du second sont aussi de forme triangulaire, coupées droites sur l'arrière ; elle sont en bois, mais fermées sur les côtés par des bandes de carton, cintrées. La charpente du deuxième étage forme deux divisions, mais celles-ci sont d'abord assemblées, puis fixées sur celle du premier étage, en ayant soin de les relier ensemble et de les maintenir d'aplomb à l'aide d'une petite tringle correspondant à une ouverture pratiquée au-dessous de chaque division.

La charpente des colonnes et des conques supérieures de la fontaine sont en bois ; les conques sont bordées d'une bande de carton blanc, clouée debout contre l'épaisseur du soutien.

C'est surtout dans les justes proportions de la charpente de la pièce qu'il faut chercher son effet d'ensemble, car ce sont ces proportions exactes qui contribuent pour la plus grande part à son élégance.

Quand les différentes divisions de la charpente sont assemblées, bien d'aplomb, on en plaque toutes les surfaces avec des bandes de graisse à modeler, abaissées à l'aide du rouleau, sur une serviette humide et froide ; puis, on les ornemente avec des détails levés à la planche, coupés au couteau modelés ou coulés.

Les moulures ouvragées de la corniche inférieure sont levées à la planche ; celles de la corniche supérieure, de même que celle formant l'encadrement des faces cintrées du premier étage, sont simplement coupées au couteau sur des bandes lisses de graisse. Les ornements appliqués en relief contre les angles, sont façonnés à la main. Les têtes de lion et les dauphins sont coulés en stéarine. Le canneié des colonnes est exécuté à l'aide de bandes en graisse, imprimées en creux à l'aide d'un rouleau cannelé, puis appliquées contre les tringles en bois. Les conques simulant le chapiteau de ces colonnes sont modelées sur de petites abaisses en bois, bordées d'une bande en carton ; la base des colonnes est façonnée à la main. Les bords de la base principale simulant le bassin de la fontaine sont modelés en graisse sur la bande en carton, puis ornés sur leur surface extérieure avec des détails levés à la planche ou coupés à l'emporte-pièce.

L'eau jaillissant des têtes de lion et celle débordant des conques est imitée à l'aide de baguettes en verre, tordues et courbées, entremêlées avec de longues bandelettes minces de gélatine claire, simplement ramollie. Les corps des chevaux marins sont modelés sur une maquette en bois : les jambes et les queues sont modelées sur fil de fer ; la tête peut être coulée et rajustée au corps, en la consolidant avec un fil de fer. Le haut du corps des tritons est aussi coulé, mais les bras sont rajustés et soutenus à l'intérieur par des fils de fer ; le corps lui-même doit être maintenu à l'aide d'un gros fil de fer adhérant à la maquette sur laquelle les chevaux sont modelés.

C'est surtout sur l'exécution de ces chevaux que doit se porter l'attention du praticien, par ce motif que les sujets étant compliqués et tout à fait en relief, exigent d'être exactement finis, et dans leur ensemble et dans les détails, car ils apportent à la pièce un dégagement nécessaire de la plus haute valeur. Sans eux, la pièce serait compacte, lourde; par leur disposition, ils la rendent légère au regard. Le sujet formant le couronnement de la pièce représente *Christophe Colomb* debout sur un tertre, tenant d'une main une carte déployée, et s'appuyant de l'autre sur la poignée d'un gouvernail. Ce sujet est d'abord coulé, puis remis en pose et retouché avec soin. Il n'est pas bien difficile de trouver un modèle en plâtre, sinon tout à fait semblable, du moins dans des proportions se rapprochant du sujet, soit comme hauteur, soit comme pose du corps. Une fois le modèle trouvé, on détache les bras et les jambes, afin de prendre plus commodément la forme de chaque partie, à l'aide de la gélatine dissoute : tous les cuisiniers connaissent cette méthode d'obtenir des moules; elle se trouve décrite dans la *Cuisine Classique*.

Dans les occasions où l'on n'a besoin que d'un sujet spécial et peu usité, le procédé le plus expéditif pour l'obtenir sans beaucoup d'efforts, sans de grands frais, consiste à le couler à l'aide de la gélatine. Mais quand le sujet est coulé, il reste encore à le retoucher, à l'orner, à lui donner la pose voulue, sans négliger aucun des moyens capables de lui apporter la solidité nécessaire, à l'aide de soutiens en bois ou en fil de fer. C'est par la base que ces soutiens doivent agir, car il faut avant tout que le sujet soit à l'abri du danger de perdre son centre de gravité.

Le tertre sur lequel la statue est posée est formé sur une petite charpente, fixée sur une abaisse en bois. La statue prenant son appui sur cette charpente doit s'y rattacher par des tiges en fer solidement fixées; elle ne doit être mise en place qu'en dernier lieu. — Voici la mesure de hauteur de la pièce dans son ensemble : 70 centimètres de la base aux petits bassins 50 centimètres pour le double piédestal ; 60 centimètres du rocher au sommet de la statue, soit 1 mètre 80 centimètres.

---

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 106

Dessin 370. — FONTAINE RENAISSANCE.

## Dessin 370. — FONTAINE RENAISSANCE

La forme de cette pièce est simple; elle tire un grand relief des ornements détachés qui figurent sur les angles du premier et du deuxième étage. Elle est toute blanche, sa forme est quadrangulaire, elle n'a que deux façades ornementées qui lui suffisent, d'ailleurs, si elle doit figurer sur la table d'un buffet de bal comme pièce centrale : la largeur des angles coupés ne laissant voir que la moitié de la pièce. De même que dans la plupart des pièces ornementales qui précèdent, toute la pièce est dans la charpente : l'exécution de celle-ci ne doit donc pas être négligée. Elle consiste en deux étages superposés dont l'un plus étroit et un peu moins haut que l'autre : elle est en bois, mais vide à l'intérieur ;



Dessin 370.

c'est-à-dire fermée sur les deux faces et sur l'arrière par des bandes de carton blanc : sur l'avant, ces bandes sont légèrement cintrées. Les angles des faces sont coupés droits, larges et plats. Les corniches du premier étage sont exécutées à l'aide d'abaisses en bois, un peu plus larges que le corps des étages, et à l'aide de petites bandes de carton blanc qui en augmentent l'épaisseur. La coupe servant de couronnement à la pièce est seule mobile ; elle est en métal, fixée sur un petit tambour en bois.

Les deux étages sont adhérents à la base ; celle-ci est de forme circulaire, formant gradin, posée sur quatre pieds.

Les socles carrés disposés à la base des angles sont formés en carton blanc.

Pour exécuter cette pièce, il faut commencer par plaquer les surfaces de la charpente avec de la graisse à modeler, c'est-à-dire, râpée d'abord, puis maniée sur un linge humide jusqu'à ce qu'elle soit molle, souple, élastique. On l'abaisse alors à l'aide d'un rouleau, sur un linge fin, humide, lissé avec un morceau de glace plat, afin de bien le refroidir.

Quand les surfaces sont masquées, les jointures dissimulées, on termine les corniches en saillie, en leur donnant le relief nécessaire, et on les orne d'une bordure montante, à jours[1]. On applique, en les clouant, contre chaque face cintrée, deux têtes de lion et de satyre, ainsi que deux coquilles de dimensions différentes : les unes et les autres coulées en stéarine bien blanche ; on les consolide avec de la graisse, en les ornementant quelque peu. On les enferme ensuite dans un encadrement formé de liserons plats ; avec ces mêmes liserons, on borde les angles des deux étages : ces ornements ; quoique simples, donnent beaucoup de relief à la pièce.

Les grandes coquilles de la base, simulant une sorte de bassin, sont coulées en stéarine, de forme ronde, entières ; elles sont fixées sur un petit appui dissimulé au regard par des branches de corail imitées, d'un beau rouge, groupées à leur base. Les nappes d'eau s'échappant des coquilles et des coupes peuvent être imitées avec des baguettes en verre, lisses ou tordues, mais recourbées selon le besoin.

Les cariatides appliquées contre les angles plats pour soutenir la corniche du premier étage, peuvent être coulées, puis retouchées ; mais les bras doivent forcément être modelés sur place, de même que le bas des corps se terminant par un ornement en acanthe. Ces caryatides sont maintenues contre les angles, à l'aide de chevilles en bois. Les dauphins disposés au-dessous des caryatides peuvent être coulés en stéarine ou en graisse ; dans les deux cas, ils exigent d'être retouchés et ornementés pour leur donner plus de relief. Ces dauphins s'appuient sur les petits socles en carton, plaqués de graisse et ornementés. Les solives, appliquées en relief contre les angles de l'étage supérieur, ainsi que les ornements qui leur font suite, sont modelés.

Les trois sirènes disposées en face des angles peuvent être coulées en graisse ou en stéarine ; elles sont fixées à la base par un fort fil de fer adhérant à celle-ci. Elles sont ensuite ornementées à la main. Les coupes qu'elles supportent sont coulées en stéarine.

Les trois coupes à pied, adaptées sur les angles de la corniche du premier étage, sont coulées en stéarine ; elles sont solidement fixées sur un petit socle de forme quadrangulaire, dépassant le niveau de la corniche. Celles de l'étage supérieur, disposées dans les mêmes conditions des premières sont

1. Exécutées en graisse, ces bordures saillantes ne pourraient résister à la chaleur si intense d'une salle de buffet ; il est donc préférable de les exécuter en pastillage blanc.

plus petites que les autres, mais également coulées et fixées sur de petits socles de forme carrée. Ces coupes sont garnies avec des feuilles de cactus blanches ou vertes imitées en graisse ou en pastillage. La grande coupe formant le couronnement de l'étage supérieur peut fort bien être coulée en stéarine, mais il est préférable d'employer simplement une coupe en fer-blanc ou tout autre métal, soudée sur son pied, la masquer en pastillage blanc et l'ornementer ensuite. J'ai déjà eu lieu de faire observer combien il est dangereux d'exposer des sujets en graisse et même en stéarine sur le faîte des grandes pièces ornementales, en raison de l'excessive chaleur qui doit les frapper pendant plusieurs heures dans la salle des festins ; chaleur produite non seulement par la foule, mais aussi par l'abondance des lumières et quelquefois par les bouches de chaleur servant à chauffer les grands appartements. C'est par ces motifs que j'encourage la méthode des coupes en métal ; dans ces conditions, elles ne donnent plus aucun souci, et le résultat est absolument le même, car sous l'éclat éblouissant des lumières, il est absolument impossible de pouvoir faire la différence entre les ornements en pastillage et ceux en graisse ou en stéarine. Rien ne s'opposerait même à ce que les petites coupes des angles soient construites dans les mêmes conditions que la grande coupe du haut.

Cette coupe est représentée vide, mais il est facultatif d'en remplir le vide avec des feuilles de cactus également imitées en pastillage.

Quand la pièce est terminée on ne doit pas négliger l'application de la brillantine, à diverses reprises, afin de donner aux sujets un aspect plus attrayant.

Cette fontaine est représentée sans garniture ; elle n'en comporte pas non plus une grande quantité, puisqu'il n'y a sur la base qu'un seul gradin disposé pour en recevoir. La garniture qui convient le mieux ici, c'est tout simplement une chaîne formée par de belles écrevisses cuites. Les trois coupes que supportent les syrènes peuvent être garnies avec un petit bouquet de jolies crevettes, monté sur une couche de feuilles vertes de persil.

---

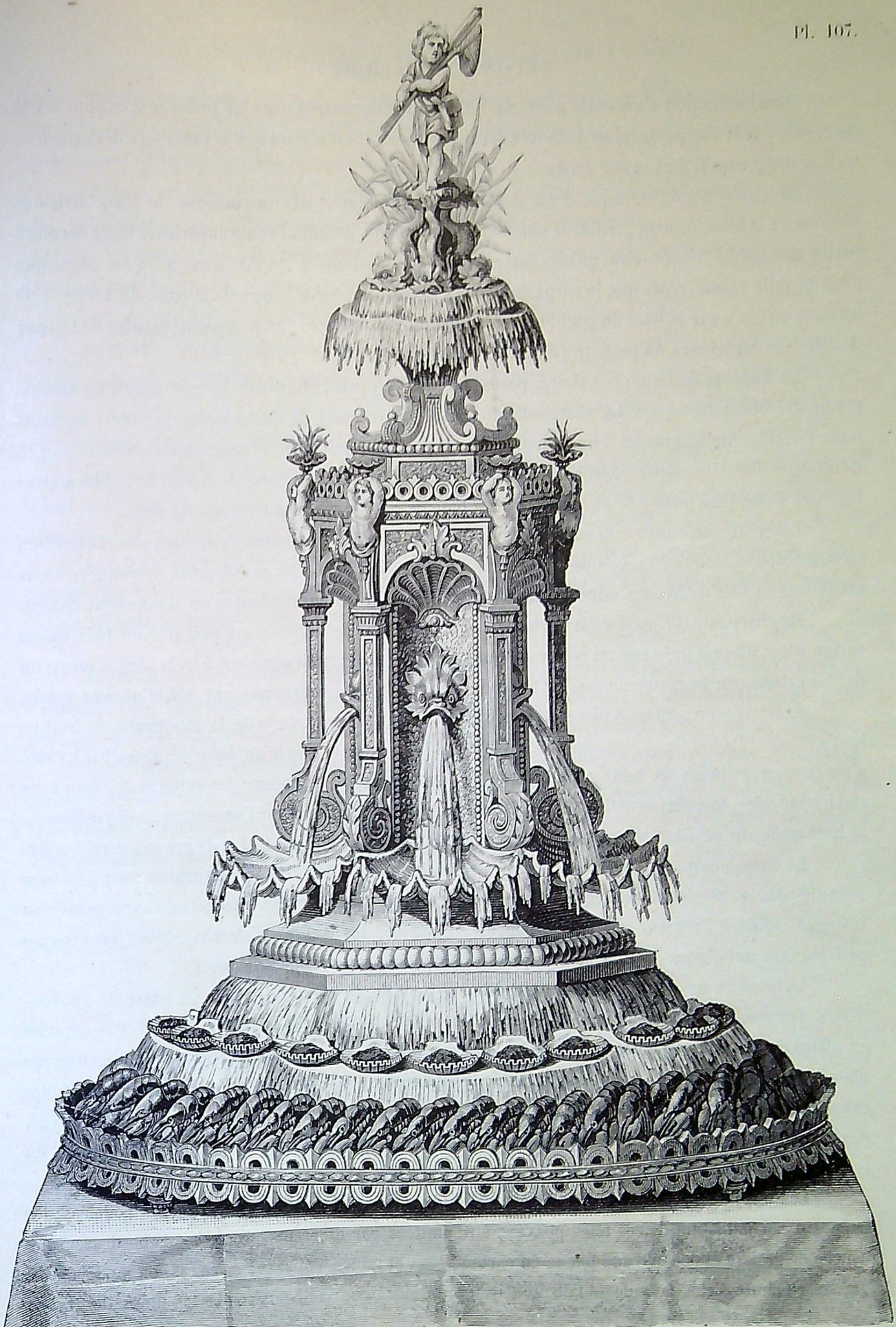
# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 107

Dessin 371. — Grande fontaine artistique.

## Dessin 371. — GRANDE FONTAINE ARTISTIQUE

Cette pièce, de coupe hardie et dégagée, élégamment historiée, rentre dans l'ordre des pièces d'une exécution minutieuse.

Sa forme est hexagone ; mais, attendu qu'elle doit être servie sur la table d'un buffet de bal, où elle ne peut être vue que de face, il est inutile de la terminer entièrement. Pour la base, il suffit que cinq des faces soient terminées ; pour le pavillon central, trois faces suffisent. Quant à la partie supérieure formant le couronnement de la pièce, il est préférable de la terminer complètement. L'arrière du pavillon doit être fermé par une grande bande de carton.



Dessin 371.

Dans l'exécution d'une telle pièce, la difficulté réside surtout dans les justes proportions de la charpente : si la charpente laisse à désirer sous ce rapport, il est certain que la pièce sera défectueuse : voilà le danger qu'il faut savoir éviter.

La charpente de cette pièce est exécutée en bois mince; elle se compose de trois divisions distinctes : la base formant gradin, le pavillon de la fontaine, et enfin l'étage supérieur. Cette dernière partie est mobile, c'est-à-dire qu'elle est exécutée séparément et qu'elle n'est mise en place que dans la salle même, alors que le corps de la pièce est disposé sur le centre de la table du buffet. Elle est mise en place sur le haut du pavillon, en la glissant par l'arrière ; mais il est nécessaire de la fixer à l'abaisse supérieure du pavillon par un écrou solide.

La base est de forme circulaire, posée sur quatre pieds ; elle porte sur son centre un double gradin de forme hexagone. La charpente du pavillon est aussi de forme hexagone; mais les trois faces visibles sur la gravure constituent seules le pavillon, puisque la charpente se trouve coupée droite sur l'arrière. Cette charpente pose sur une petite base en bois, de forme hexagone à pans fuyants, s'adaptant juste à la plate-forme de la base principale, sur laquelle elle est fixée.

Les quatre colonnes sont en bois, de forme carrée ; elles supportent les arceaux plats du pavillon formant galerie autour du corps de la fontaine d'où l'eau jaillit, sur les trois façades en creux ; ce creux est obtenu à l'aide de bandes minces, en carton, ciselées sur les côtés, clouées ou simplement collées.

La charpente du petit socle portant le sujet supérieur de la pièce est exécutée en bois ou en carton-pâte ; elle est fixée sur un petit tambour hexagone. La frise du socle est à trois pans et forme un double gradin, sur le centre duquel est fixée une tringle en bois supportant une petite abaisse ronde.

Avant d'ornementer la pièce, il faut d'abord plaquer les surfaces de la charpente, de haut en bas, avec des plaques de graisse un peu molle, afin de pouvoir la *crépir au balai*, c'est-à-dire à l'aide d'un tampon en brins de balai ou en fils de fer, avec lequel on tamponne les surfaces de façon à les rendre inégales, formant de petites aspérités ; ce crépi est bien indiqué sur l'encadrement des colonnes : la base seule du pavillon reste lisse ; elle est ornée sur le milieu d'une chaîne de grosses demi-boules.

Le corps des quatre cariatides ornant la corniche du pavillon est coulé en graisse ; mais les bras sont rajustés et modelés. Ces cariatides portent chacune sur leur tête une petite coupe coulée en stéarine, reliée à l'abaisse supérieure par un fil de fer; les feuilles d'aloès garnissant ces coupes peuvent être imitées en pastillage, afin que la chaleur ne puisse les détériorer.

La bordure montante et à jour, encadrant le haut de la corniche, est aussi exécutée en pastillage. Les moulures de la corniche sont exécutées à l'aide de liserons ouvragés, enlevés à la planche en plâtre ou en souffre. Le bord des façades cintrées est aussi orné d'un liseron perlé. Les liserons plats encadrant les arceaux qui soutiennent les corniches, et ceux qui encadrent le fût carré des colonnes sont coupés sur une bande de graisse travaillée à la main sur un linge humide et froid, puis abaissée au rouleau : on ne saurait croire combien ces petits détails bien appliqués donnent du relief à une pièce.

Les têtes de dauphin, appliquées contre les façades, sont coulées en stéarine ou modelées; les nappes d'eau jaillissant de ces têtes peuvent être imitées par différents procédés : d'abord avec une couche de graisse étalée sur une bande en carton blanc et mince, courbée; en ce cas, on modèle cette graisse en chute-d'eau, à l'aide de l'ébauchoir; en dernier lieu, on dispose entre les filons de graisse

des bandelettes de gélatine claire. On peut encore imiter ces gerbes d'eau à l'aide de fils métalliques tordus en hélice ; mais l'imitation la plus parfaite est certainement celle opérée à l'aide de filons ou tiges minces en verre, tordues et courbées[1].

Les trois grandes coquilles formant les bassins dans lesquels les nappes d'eau se précipitent sont, ou coulées en stéarine ou modelées en graisse, sur les palettes disposées à la base des façades cintrées ; les filons d'eau qui s'échappent de leur bord sont aussi imités en graisse et ornés ensuite de petites bandelettes en gélatine claire.

Les solives renversées formant la base des colonnes sont modelées.

La double bordure à jour ornant la base, est exécutée avec des détails en pastillage blanc, coupés un peu épais, à l'emporte-pièce. Le pastillage est évidemment préférable à la graisse pour une bordure fragile, exposée à chaque instant à être démolie : la graisse ne peut s'appliquer qu'aux bordures pleines. Les chutes-d'eau du double tambour sont modelées sur une bande de carton.

Les façades du tambour portant le petit socle du sujet qui forme le couronnement de la pièce, sont bordées avec des liserons plats ; l'épaisseur de l'abaisse du haut est bordée avec des liserons perlés.

Les dauphins groupés sur la plate-forme du socle formant gradin sont coulés en stéarine, puis ornementés avec des petits détails en pastillage : vus à cette hauteur, il est difficile de distinguer la nature de cette matière.

Le corps du petit pêcheur formant le sujet extrême de la pièce est en partie coulé et modelé ; il pose sur l'abaisse en bois, à laquelle il est relié par de forts fils de fer. Les feuilles aquatiques groupées derrière les dauphins et le pêcheur, sont imitées en feuilles de zinc[2], masquées de graisse.

Tous les sujets d'ornements de la pièce, quand ils sont terminés, doivent être passés plusieurs fois à la brillantine, à l'aide d'un blaireau sec. Cette addition donne à la graisse un grand éclat, et fait ressortir avec avantage le modelé des sujets. Afin d'enlever l'odeur de la graisse on mêle à cette brillantine quelques parties d'acide silicique en poudre.

## Dessins 372 a 384. — CHARPENTES DES PIÈCES ORNEMENTALES DU FROID

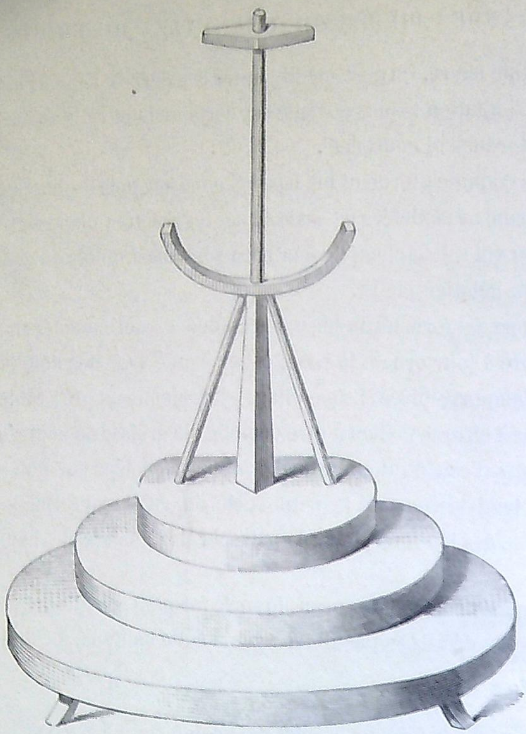
### PLANCHES 108, 109, 110, 111.

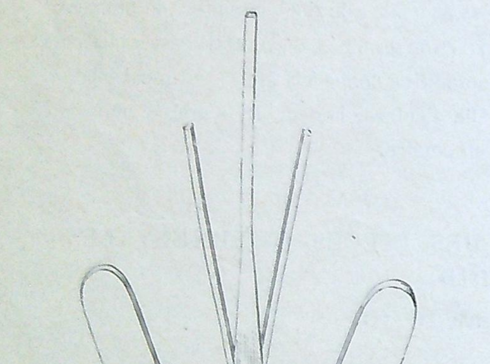
Les charpentes des grands socles et des grandes pièces ornementales sont exécutées par le menuisier; mais pour que l'ouvrier puisse se diriger avec assurance dans ce travail, il est indispensable de lui fournir, sinon un modèle exact, du moins, un croquis suffisant de la charpente qu'il doit exécuter. C'est pour faciliter ce travail que j'ai tenu à reproduire ces quelques esquisses sommaires ayant servi à l'exécution de différents socles et pièces ornementales que ce livre renferme.

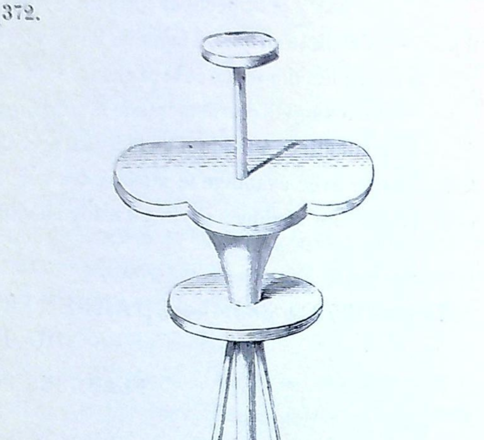
Cette démonstration m'a paru d'autant plus utile que, dans le travail de l'ornementation du

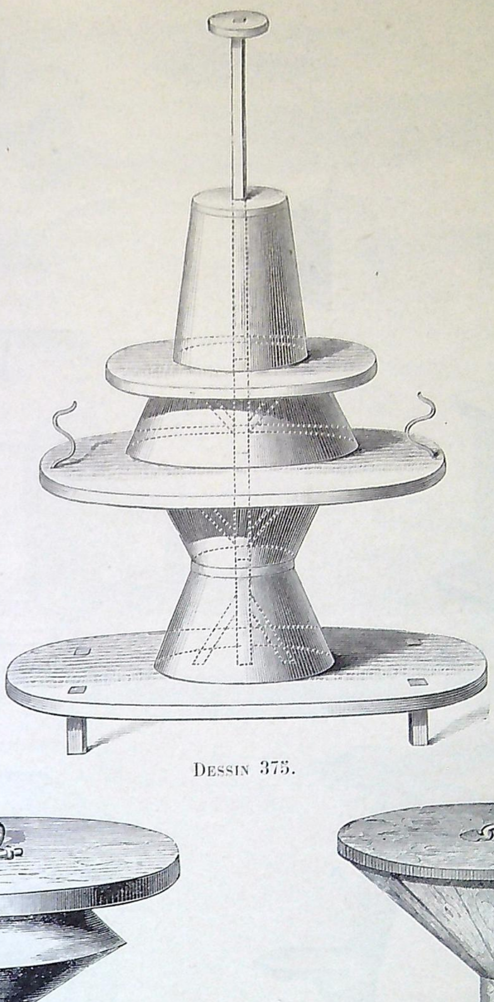
1. On courbe les filons droit, en les chauffant à la flamme du gaz.

2. Le *blanc de zinc* est une couleur souvent employée dans l'ornementation du froid et même de la pâtisserie; mais il faut éviter avec soin qu'elle touche aux parties comestibles de la pièce.

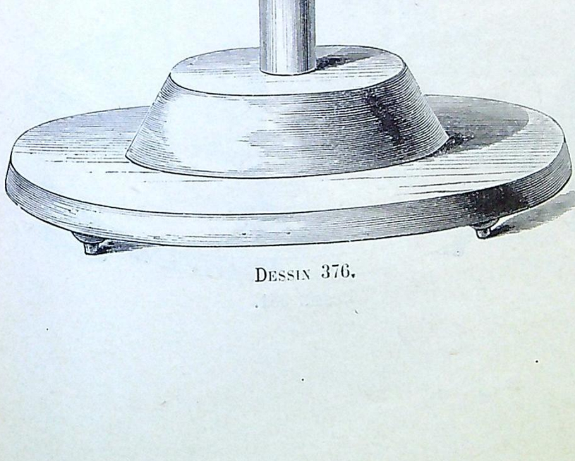

Dessin 372.


Dessin 373.

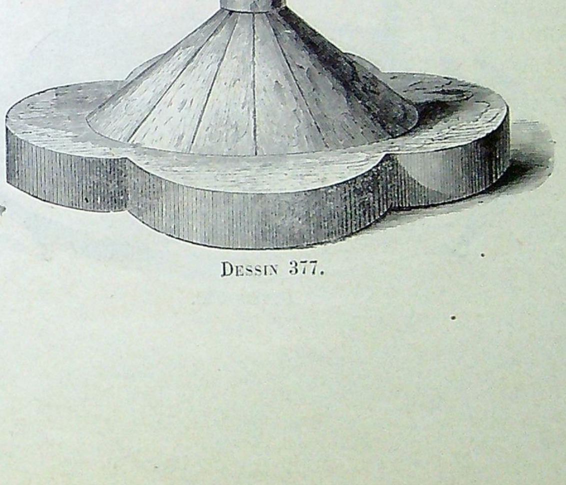

Dessin 374.



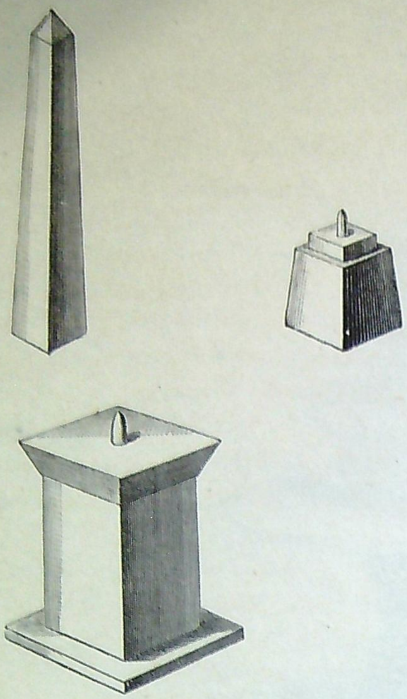
Dessin 375.



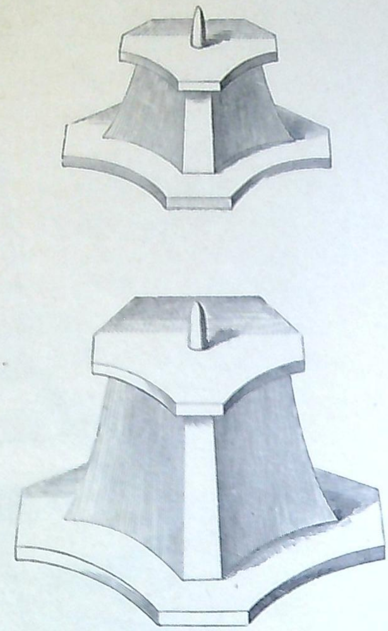
Dessin 376.



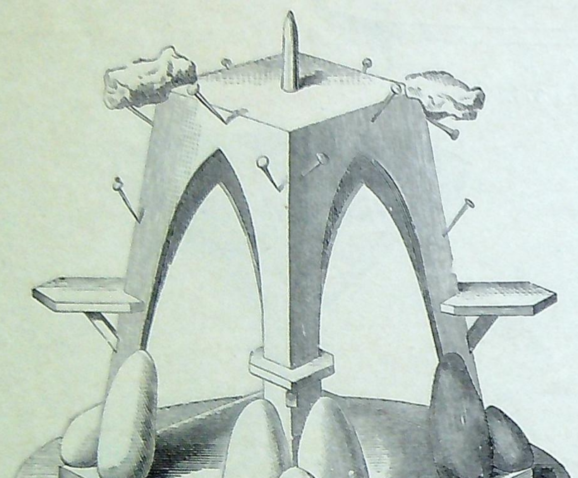
Dessin 377.



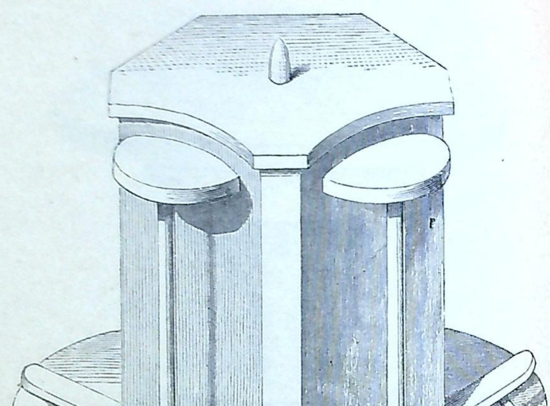
Dessin 378.



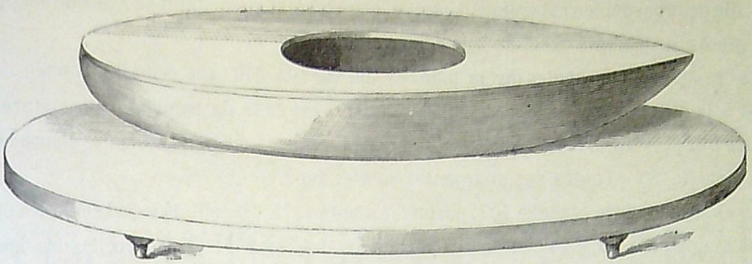
Dessin 379.



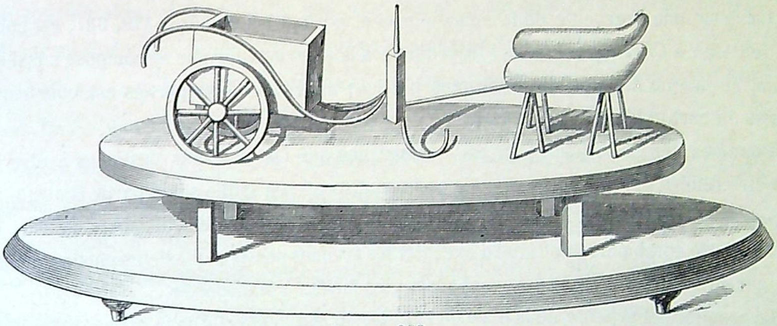
Dessin 380.



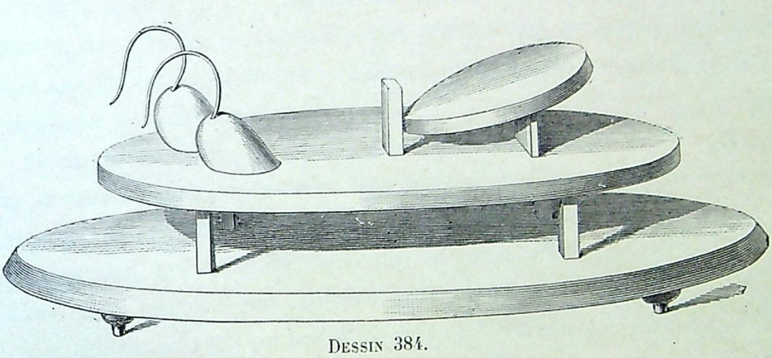
Dessin 381.



Dessin 382.



Dessin 383.



Dessin 384.

froid, le rôle des charpentes est vraiment capital, et qu'il suffit en somme d'en avoir un simple aperçu pour se rendre un compte exact de leur construction.

La première charpente de la planche 108 (dessin 372) est celle du trophée de pêche, reproduit à la planche 96. La deuxième (dessin 373) est celle du trophée d'agriculture dont le sujet figure à la planche 97 La troisième (dessin 374) est celle du grand socle des chasseurs reproduit à la planche 83. Toutes ces charpentes sont en bois.

La charpente de la planche 109, portant le numéro 375, est celle du grand socle des pêcheurs, reproduit à la planche 82. Les charpentes portant les numéros 376, 377, sont celles des deux socles reproduits à la planche 95; mais avec quelques modifications, elles peuvent être applicables à la confection du socle portant le numéro 335. Le corps de ces charpentes est en bois, mais les parties qui n'ont pas d'effort à faire sont exécutées en carton blanc, afin d'en diminuer le poids.

La première charpente de la planche 110 (dessins 378, 380) représente celle de la grande fontaine à l'obélisque, reproduite à la planche 104; elle se compose de deux divisions, et chaque division de plusieurs parties.

La deuxième charpente de la même planche, portant les numéros 379, 381, est celle de la grande fontaine à *Christophe-Colomb*, reproduite à la planche 105; elle se compose aussi de deux divisions, et chaque division de différentes parties; chacune de ces parties est construite avec du bois et du carton-blanc.

Pour ces deux charpentes, il est à remarquer que les divisions destinées à être réunies doivent être reliées par une forte cheville en bois, disposée en saillie sur la partie centrale de chacune d'elles, correspondant à une ouverture pratiquée au-dessous des divisions qu'elles doivent supporter. Cette combinaison permet d'exécuter les grandes pièces en plusieurs parties, offrant ainsi plus de garantie de solidité, et devenant aussi plus faciles à transporter.

La première charpente de la planche 111 (dessin 382), est celle de la grande pièce au bateau reproduite à la planche 99. La deuxième, portant le numéro 383, est celle du char du printemps, reproduit à la planche 101. La troisième charpente, portant le numéro 384, est celle du char des cygnes, reproduit à la planche 100.

# ENTREMETS CHAUDS ET FROIDS

Au point de vue de la gastronomie, l'entremets de douceur est certainement d'une valeur considérable; il marche de pair avec les mets les plus indispensables pour remplir le cadre d'un dîner distingué; il les égale tous en importance; il a, de plus, en sa faveur, le privilège de ne pouvoir en être exclu sans préjudice des règles élémentaires, sans que son absence laisse une lacune difficile à combler, car il plaît à tous. Il fait donc bien partie intégrante d'un dîner; il en est le complément indispensable, puisqu'il n'est pas de festin où il n'ait sa place marquée, son rôle distinct et d'avance désigné.

Au point de vue de la science culinaire, son rôle est d'autant plus sérieux qu'il exige du praticien des connaissances multiples; il est d'autant plus appréciable, que tous ne réussissent pas avec un égal succès à lui donner son véritable cachet de distinction.

Les entremets de douceur sont de deux genres tout à fait distincts et apparents : les chauds et les froids. Mais, dans l'un comme dans l'autre genre, les variétés sont nombreuses et pour ainsi dire infinies; car la moindre modification dans l'apprêt de leur confection ou dans l'ordre de leurs détails en modifie l'expression, et leur donne un caractère nouveau.

Pour la plupart, les entremets sucrés comportent une certaine coquetterie; mais l'art de les orner, de les rendre plus luxueux mérite d'être étudié; les moyens dont les praticiens disposent aujourd'hui sont abondants et variés: il suffit de savoir les choisir et de s'attacher à les appliquer avec discernement.

La nature des entremets chauds est par elle-même très diverse; les uns sont cuits au four ou dans la friture, les autres au bain-marie ou dans l'eau. Quelques-uns sont servis secs; d'autres, au contraire, sont servis saucés. D'aucuns exigent d'être servis dans leur état naturel, sans luxe, sans entourage; tandis que les autres comportent des garnitures ou des ornements; tous, enfin, ont leur caractère particulier.

Les entremets chauds peuvent être ornés avec des hâtelets, avec de petites coupes

ou croustades; ils peuvent être garnis avec des fruits au sirop, et, enfin, avec bon nombre de petits gâteaux cuits au four ou dans la friture.

Les entremets froids sont aussi de différente nature; les uns ne sont froids qu'à l'état naturel, les autres sont *refroidis* sur glace, d'autres, enfin, sont congelés ou plutôt *frappés* à la glace salée. Pour la plupart, ils se prêtent mieux que les chauds à être ornementés ou garnis : le sucre filé, les sujets en pastillage, les hâtelets transparents ou composés de fruits leur sont applicables. Ils peuvent être entourés et garnis avec de petits gâteaux, des fruits au sirop, des croûtons de gelée, de petits pains de fruits, et, enfin, avec des fruits glacés au *cassé*.

En dehors de leur genre particulier, les entremets froids trouvent dans la pâtisserie d'utiles auxiliaires : les meringues, les nougats, les croquembouches, les coupes, les corbeilles garnies, et, enfin, ces beaux et bons gâteaux dont notre école est si riche, constituent des ressources considérables. L'office lui-même contribue dans une large mesure à augmenter ce contingent : les plombières, les mousses, les glaces sont autant d'éléments d'un grand prix dont les praticiens habiles peuvent tirer le plus grand profit.

En somme, les entremets de douceur, qu'ils soient chauds ou froids, exigent d'être traités avec des soins compétents. Ils doivent être coquets et élégants, mais surtout délicats, bien rendus, bien finis. Ce n'est qu'à ces conditions qu'ils sont estimés et qu'ils possèdent une véritable valeur.

---

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 112

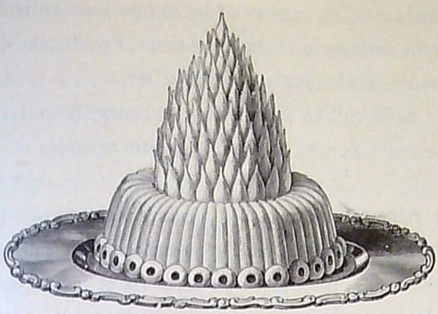

Dessin 385. — PÊCHES A L'ANDALOUSE.
Dessin 386. — CROUTES A L'ANANAS, A LA MARÉCHALE.
Dessin 387. — FLAN DE CRÈME, MERINGUÉ.
Dessin 388. — FLAN DE FRUITS A L'ANGLAISE.
Dessin 389. — FRUITS A LA MADELEINE.
Dessin 390. — RIZ A L'INFANTE.
Dessin 391. — POUDING DE CABINET A L'ANANAS.
Dessin 392. — GATEAU MERINGUÉ, A LA POLONAISE.


---

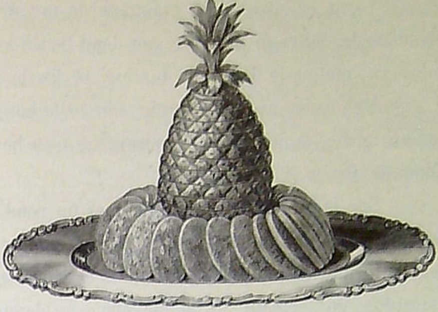
## Dessin 385. — PÊCHES A L'ANDALOUSE

Cuisez du biscuit à la vanille (p. 403) dans un moule à bordure à fond plat; cuisez-en aussi une plaque en lui donnant l'épaisseur d'un centimètre et demi. Laissez rassir le biscuit.

Pelez des pêches du Midi mûres à point; émincez-les, mettez-les dans une casserole plate avec du beurre, et cuisez-les comme des pommes pour charlotte, avec un demi-bâton de vanille dedans. Sucrez-les en dernier lieu; faites-en réduire l'humidité et laissez-les refroidir.



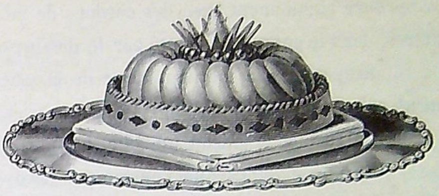
Dessin 385.



Dessin 386.



Dessin 387.



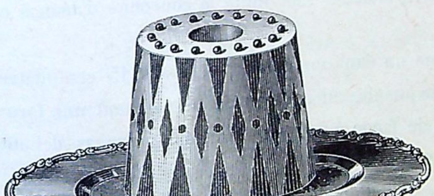
Dessin 388.



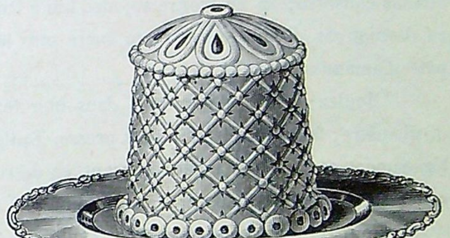
Dessin 389.



Dessin 390.



Dessin 391.



Dessin 392.

Lavez et cuisez 200 grammes de riz, à grande eau, en conservant les grains bien entiers. Égouttez-le, faites-le macérer une demi-heure avec du marasquin et du sirop tiède. Égouttez-le de nouveau, mettez-le dans une terrine, et liez-le avec de la marmelade d'abricots, serrée.

Une heure avant de servir, coupez la bordure de biscuit en tranches transversales; remettez-les en forme, en masquant à mesure les tranches avec une couche de frangipane aux amandes et à l'eau de fleurs d'oranger.

Sur le biscuit en feuille, coupez un rond du même diamètre que la bordure; masquez-en la surface avec une couche de frangipane, et posez la bordure dessus, en l'appuyant pour la coller; glissez le gâteau sur plat d'entremets et garnissez-en le vide, par couches, avec le riz et les pêches émincées, en formant un dôme élevé au-dessus de la bordure; lissez-en les surfaces. Masquez d'abord la bordure avec un couche mince de marmelade, puis masquez le dôme et la bordure avec une couche de frangipane; masquez-les ensuite l'un et l'autre avec une couche de meringue fine.

Décorez le dôme au cornet avec la même meringue, en lui donnant la forme d'ananas. Décorez la bordure simplement avec des cordons de meringue poussés de haut en bas, les uns à côté des autres, dans le genre représenté par le dessin; entourez-en la base avec de petits anneaux creux.

Saupoudrez la meringue avec de la glace de sucre. Essuyez bien le plat, et faites-la légèrement colorer à four doux.

En sortant le gâteau du four, garnissez le creux des anneaux avec des cerises mi-sucre.

En même temps que l'entremets, envoyez une saucière de sirop de pêches un peu épais, légèrement rougi et parfumé au marasquin.

## Dessin 386. — CROUTES A L'ANANAS, A LA MARÉCHALE

Prenez un ananas cru, coupez-en la couronne en lui laissant adhérer une petite épaisseur de chair; tenez-la de côté. Pelez le fruit, plongez-le à l'eau bouillante; retirez-le du feu, fermez la casserole et tenez-le ainsi 20 minutes; égouttez-le ensuite; mettez-le dans un bain-marie haut de forme ou simplement dans une boîte à conserve; couvrez-le avec du sirop à 25 degrés. Six heures après, égouttez le sirop, mêlez-lui du sucre imbibé à l'eau froide, cuisez-le à 30 degrés; quand il est froid versez-le sur l'ananas; 6 heures après, recommencez la même opération; ajoutez encore du sucre et cuisez de nouveau à 30 degrés. — A défaut d'ananas frais on peut opérer également avec un gros ananas conservé; on en trouve aujourd'hui à Paris de magnifiques, bien conservés et excellents. En ce dernier cas, il faut le mettre au sucre sans le faire blanchir : on imite la couronne d'ananas en pâte d'amandes.

Moulez du riz à croustade dans une terrine ou dans un moule plat, ayant 15 centimètres de diamètre; faites-le refroidir sous presse. Taillez-le ensuite au couteau en lui donnant une forme légèrement conique, et en le creusant en dessus, de façon à pouvoir faire tenir l'ananas debout; collez solidement ce fond sur le centre d'un plat d'entremets.

Coupez un savarin, rassi de la veille, en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur; sur ces tranches coupez, à l'aide d'un coupe-pâte en fer-blanc de forme ovale, des croûtes de même dimen-

sion; masquez-les d'abord avec une mince couche d'abricots, et ensuite avec une couche d'appareil à *Condé*, composé de sucre, amandes hachées et blanc d'œuf. Rangez ces croûtes sur une plaque, saupoudrez de sucre et faites-leur prendre couleur à four doux.

Préparez un peu de bon riz à la crème, parfumé à la vanille (p. 410).

Un peu avant de servir, égouttez l'ananas; coupez-en les deux tiers en tranches, en laissant la base entière. Posez cette base sur le riz, collé sur le plat. Évidez les tranches une à une avec un coupe-pâte, afin d'en supprimer la partie dure du cœur; masquez-les à mesure avec une mince couche d'abricots, et reformez l'ananas sur le plat, en ayant soin d'emplir à mesure le vide des tranches avec du riz sucré, presque froid, afin qu'il puisse soutenir les couches d'aplomb. Surmontez l'ananas avec sa couronne, en la fixant à l'aide d'un tout petit hâtelet qui reste invisible.

Nappez alors l'ananas avec de la marmelade d'abricots serrée et tiède. Entourez-en son support avec du bon riz à la crème, et dressez les croûtes autour; envoyez séparément une saucière de sauce abricots au rhum. — La couronne d'ananas peut être glacée au sucre au *cassé.*

## Dessin 387. — FLAN DE CRÈME, MERINGUÉ

Préparez un appareil à meringue dans les proportions de 10 blancs pour 250 grammes de sucre en poudre non déglacé et 250 grammes de glace de sucre, mêlés.

Foncez un cercle à flan avec de la pâte à tartelette; laissez-la reposer 10 minutes; puis enlevez le cercle, et pincez les parois avec un pince-pâte; décorez-en la crête avec des petits ronds coupés avec un tube de la boîte à colonne, en ayant soin de les humecter avec des jaunes d'œuf; dorez toute la surface; laissez sécher la dorure, puis entourez le flan avec une bande de papier beurré; collez-en les deux bouts. Emplissez le vide de la caisse avec de la frangipane aux amandes (p. 260), couvrez avec du papier, et cuisez à four modéré.

Laissez à moitié refroidir la crème: masquez-la d'abord avec une couche de marmelade d'abricots; puis, étalez sur son centre un émincé d'ananas confit, lié avec de la marmelade; masquez-le avec une couche épaisse de meringue, en la dressant en dôme plat; lissez-la, décorez-la au cornet; saupoudrez-la de glace de sucre, et faites-la légèrement colorer à four doux.

Au moment de servir, glissez le flan sur plat d'entremets; garnissez les creux du décor avec de la gelée ou avec de la marmelade; posez sur le haut une belle reine-claude; entourez-la avec des feuilles imitées en angélique, piquées en éventail; entourez celles-ci avec une chaîne de grosses cerises mi-sucre; envoyez ainsi l'entremets.

## Dessin 388. — FLAN DE FRUITS, A L'ANGLAISE

Préparez une pâte à tartelette; laissez-la-reposer.

Avec cette pâte, foncez un cercle à flan de 3 centimètres de haut; pincez-en joliment la crête. Laissez reposer la pâte; puis, enlevez le cercle, et entourez-le avec une bande de papier beurré; cuisez ainsi la croûte.

En la sortant du four, videz-la; masquez-la en dehors et en dedans, au pinceau, avec une mince

couche de marmelade d'abricots tiède. Décorez les bords extérieurs de la pâte avec des détails d'angélique. Emplissez-en le vide avec du bon riz vanillé, à la crème, fini avec un morceau de beurre fin (p. 403); sur ce riz, dressez une belle couronne de demi-pêches en compote. Nappez-les au pinceau avec de la gelée de pommes dissoute ou du suc de pommes cuit à la *nappe* avec du sucre. Garnissez le puits de la couronne avec des cerises mi-sucre, lavées à l'eau tiède; sur celles-ci, dressez une poire en compote nappée au pinceau. Dressez l'entremets sur serviette pliée.

## Dessin 389. — FRUITS A LA MADELEINE

Parez un ananas de conserve pour en retirer les points noirs de la chair. Coupez-le en deux parties sur sa longueur; divisez ensuite chaque moitié en tranches transversales un peu épaisses. Couvrez-les avec du sirop à 25 degrés froid. Six heures après, égouttez le sirop, mêlez-lui du sucre humecté, cuisez-le pour l'amener à 30 degrés; quand il est froid, versez-le de nouveau sur les tranches d'ananas.

Préparez un gros salpicon de fruits composé de : poires, melon, reines-claudes, écorces confites. Faites-le macérer avec quelques cuillerées de madère et de sirop. — Mettez dans une terrine une douzaine de demi-abricots en compote, pelés, fermes, bien entiers; couvrez-les avec du sirop.

Lavez à l'eau tiède 2 poignées de cerises mi-sucre, bien rouges: mettez-les dans un petit poêlon avec du sirop tiède.

Préparez un petit appareil de biscuit madeleine dans les proportions de 500 grammes de sucre, 400 grammes de farine, 50 grammes de fécule, 400 grammes de beurre, 12 jaunes d'œuf, 1 œuf entier, 6 blancs fouettés, 4 cuillerées de cognac, 2 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger, un grain de sel. Beurrez un moule à bordure, à fond plat; emplissez-le aux trois-quarts avec l'appareil, cuisez-le à four modéré. Cuisez le reste sur plaque. Démoulez la bordure sur une grille à pâtisserie. Quand elle est froide, masquez-la entièrement avec de la marmelade d'abricots, tiède, serrée; saupoudrez-la avec des pistaches coupées en petits dés; dressez-la sur plat d'entremets; masquez le fond du cylindre avec un rond de biscuit coupé sur la plaque; tenez l'entremets à l'étuve douce.

Au moment de servir, égouttez les fruits sur un tamis. Coupez les tranches d'ananas au quart de hauteur, puis dressez-les, debout et à cheval, contre la bordure. Emplissez le vide de celle-ci avec le salpicon de fruits, et, sur celui-ci, dressez les abricots en couronne; garnissez le puits de cette couronne avec les cerises; autour des cerises, piquez en éventail des feuilles d'angélique coupées en pointe. Mêlez à une sauce abricots le madère et le sirop où étaient les fruits; versez-la dans une saucière, envoyez-la en même temps que l'entremets.

## Dessin 390. — RIZ A L'INFANTE

Coupez 7 à 8 pêches, chacune en deux parties; retirez-en le noyau, plongez-les à l'eau bouillante; retirez la casserole sur le côté; aussitôt que la peau s'en détache, égouttez-les. Enlevez-en la peau, rangez les pêches dans un sautoir; couvrez-les avec du sirop épais, vanillé. — Lavez à l'eau chaude 2 à 3 poignées de cerises mi-sucre; mettez-les dans un poêlon avec du sirop tiède.

Triez et lavez 250 grammes de riz; faites-le blanchir 7 à 8 minutes, en le remuant avec une cuiller; égouttez-le pour le rafraîchir. Remettez-le dans la casserole, mouillez-le à couvert avec un litre de lait bouilli; cuisez-le sur feu modéré, sans y toucher; quand le liquide est absorbé, ajoutez 125 grammes de sucre et un demi-bâton de vanille coupé; continuez la cuisson à feu doux et à couvert; s'il devenait trop épais, allongez-le peu à peu avec de la crème crue. Finissez-le en lui incorporant 100 grammes de beurre divisé en petites parties; retirez-le tout à fait du feu; tenez-le ainsi 5 minutes, à couvert : il doit être crémeux, mais consistant.

Beurrez un moule à fond bombé dans le genre de ceux à savarin; emplissez-le avec le riz; tassez-le sur un linge, tenez-le 10 minutes à l'étuve.

Au dernier moment, démoulez le riz sur un plat d'entremets; garnissez le puits de la bordure avec un rond de biscuit arrivant à peu près à la hauteur du riz; masquez-le de marmelade d'abricots, et dressez les demi-pêches dessus, en couronne; dans le puits de celle-ci, dressez les cerises; entre les cerises et les pêches, piquez en éventail des feuilles imitées en angélique. Nappez les pêches au pinceau avec de la gelée de pommes dissoute; envoyez en même temps que l'entremets une saucière de crème anglaise à la vanille.

## Dessin 391. — POUDING DE CABINET, A L'ANANAS

Beurrez un moule d'entremets uni, à cylindre; masquez-en les parois intérieures, partie avec du biscuit blanc, c'est-à-dire coupé à vif, partie avec du biscuit de couleur naturelle légèrement brune. Masquez le fond du moule avec une abaisse blonde coupée d'une seule pièce.

Mettez dans une terrine 10 jaunes, 2 œufs entiers et 300 grammes de sucre en poudre; mêlez les œufs avec le sucre, délayez avec 4 décilitres de crème et autant de lait infusé aux amandes et aux zestes d'orange; passez l'appareil, deux fois. au tamis fin.

Étalez au fond du moule une couche d'ananas, confit, coupé en dés; saupoudrez avec une pincée de pistaches entières, et masquez avec une couche de biscuit émincé; continuez ainsi en alternant les fruits et les biscuits, jusqu'à ce que le moule soit plein. Coulez alors, peu à peu, dans le moule, l'appareil à pouding. Masquez le dessus avec du papier beurré; faites pocher trois-quarts d'heure le pouding au bain-marie, sans ébullition. En le sortant, renversez-le sur un petit plafond, sans retirer le moule, pour le faire égoutter; puis renversez-le sur plat d'entremets. Masquez-le avec un peu de sauce anglaise parfumée à l'orange; posez sur le haut du pouding une chaîne de cerises mi-sucre, en les appuyant; servez-le en même temps qu'une saucière de crème anglaise.

## Dessin 392. — GATEAU MERINGUÉ, A LA POLONAISE

Préparez une crème frangipane telle qu'elle est décrite à la page 435.

Préparez un appareil de biscuit fin, dans les proportions de 500 grammes de sucre, 350 grammes moitié farine, moitié fécule, bien sèches; 14 jaunes, 14 blancs fouettés, grains de sel, zestes ou vanille.

Beurrez un moule uni, à cylindre; glacez-le au sucre et à la fécule; emplissez-le aux trois-

quarts avec une partie de l'appareil; mettez le moule sur un plafond, cuisez 40 minutes le biscuit, à four doux. En le sortant, démoulez-le sur une grille à pâtisserie; laissez-le rassir.

Coupez-le droit sur la partie supérieure, et divisez-le en tranches tranversales d'un centimètre d'épaisseur. Masquez chaque tranche avec une couche de frangipane aux amandes, posez une autre abaisse dessus; continuez ainsi jusqu'à ce que le biscuit soit remis en forme. Fermez alors le cylindre, dans la partie inférieure, avec un rond de biscuit, et garnissez-en le vide avec des fruits confits, variés, coupés en grosse julienne et liés avec de la frangipane ou de la marmelade d'abricots. Fermez aussi l'ouverture supérieure avec un rond de biscuit. Masquez les parois et le haut, d'abord avec une couche de marmelade, puis avec une couche de meringue; posez-le sur plat d'entremets; décorez-le au cornet, sur les parois, en formant un grillage; entourez-en la base avec de grosses perles en meringue, et la lisière du haut avec des perles plus petites; sur le centre, poussez une petite pyramide formée en cordons. Saupoudrez de sucre fin, essuyez bien le plat; faites colorer la meringue à four doux. Servez le gâteau avec une saucière de marmelade d'abricots au kirsch.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 113

Dessin 393. — GATEAU PRINCESSE DE GALLES.
Dessin 394. — PÊCHES A LA MAINTENON.
Dessin 395. — SOUFFLÉ, A LA DAUPHINE.
Dessin 396. — TIMBALE DE POMMES, A LA MILANAISE.
Dessin 397. — TIMBALE REINETTE.
Dessin 398. — POUDING A LA VALENÇAY.
Dessin 399. — RIZ A LA PRINCESSE.
Dessin 400. — FRUITS MERINGUÉS.

## Dessin 393. — GATEAU PRINCESSE DE GALLES

Lavez à l'eau chaude 2 ou 3 tranches d'ananas confit; épongez-les, retirez-en les parties dures du cœur, coupez les chairs en julienne; mettez-les dans une casserole avec un peu de sirop au kirsch.

Prenez un biscuit fin, cuit de la veille, dans un moule à dôme; coupez droit le dessus, renversez-le, découpez-le en tranches transversales. Essuyez le moule dans lequel il a été cuit, et remettez les tranches dedans, une à une, en commençant par les moins larges, après les avoir coupées sur le travers. Sur chaque tranche, étalez alors une petite couche d'ananas; arrosez-les avec un peu de sirop chaud, épais, mêlé avec du kirsch. Renversez le gâteau sur plat d'entremets; enlevez le moule, piquez sur le haut un hâtelet garni de fruits; ornez-en la base avec une chaîne de cerises. Nappez le gâteau avec du sirop bien chaud, au kirsch; envoyez en même temps une saucière de ce même sirop mêlé avec des cerises mi-sucre, lavées à l'eau chaude. — Ces tranches de biscuit doivent non seulement être de même épaisseur, mais coupées en travers, à distance égale, afin que les morceaux coupés forment un carrelage aussi régulier que possible.

## Dessin 394. — PÊCHES A LA MAINTENON

Coupez, chacune en deux parties, 7 à 8 bonnes pêches d'espalier, pas trop mûres; retirez-en le noyau, plongez-les à l'eau bouillante. Retirez la casserole sur le côté du feu; égouttez les pêches aussitôt que la peau peut s'en détacher. Mettez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop froid, à 28 degrés.

Prenez un biscuit fin, cuit de la veille, dans un moule à dôme, haut de forme, mais étroit. Parez-le, remettez-le dans le même moule où il a cuit; cernez-le à 2 centimètres des bords, et

enlevez le rond; videz-le en partie; garnissez-en le vide avec une frangipane aux amandes et au marasquin, mêlée avec un salpicon de fruits confits.

Fermez l'ouverture du biscuit avec le rond enlevé, renversez-le sur un plat. Masquez-le d'abord avec une couche mince de marmelade d'abricots, puis avec une couche de meringue fine; décorez-le au cornet, en relief : simplement avec des cordons en diagonale, alternés par des perles. Saupoudrez la meringue avec de la glace de sucre, faites-la colorer à four doux; en sortant l'entremets, ornez-le sur le haut avec quelques feuilles d'angélique, coupées en pointes, piquées en éventail; placez dans le creux une jolie reine-claude.

Au moment de servir, chauffez légèrement les pêches sans ébullition; dressez-les en couronne autour du gâteau; nappez-les au pinceau avec de la gelée de pommes, dissoute avec un peu de sirop. Faites vivement réduire leur sirop à 32 degrés; retirez-le, beurrez-le légèrement, rougissez-le avec quelques gouttes de carmin, mêlez-lui un demi-décilitre de marasquin.

A défaut de pêches fraîches, on peut employer des demi-pêches de conserve, pelées, fermes : les grosses pêches du Midi conviennent pour cet emploi, mais elles ne doivent pas être trop dures.

## Dessin 395. — SOUFFLÉ A LA DAUPHINE

Cet entremets est de ceux qui conviennent le mieux pour être servis dans les dîners nombreux; car il peut être préparé et fini d'avance avantage toujours bien précieux dans les grandes affaires.

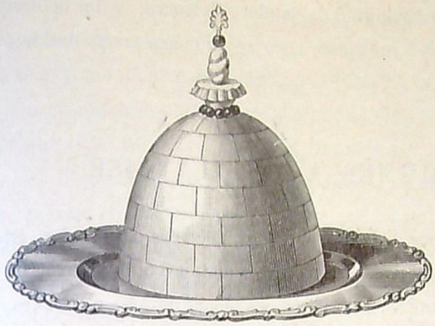
125 grammes beurre, 125 grammes sucre, 200 grammes farine, un demi-litre de lait, 9 gros jaunes d'œuf ou 11 moyens, 10 blancs fouettés, grain de sel, zeste râpé.

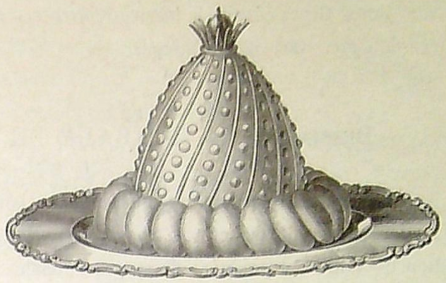
Faites fondre le beurre dans une casserole; ajoutez la farine, cuisez-la 2 minutes en tournant; mouillez peu à peu avec le lait bouillant, travaillez fortement l'appareil jusqu'à ce qu'il soit lisse. Remettez-le alors sur le feu, cuisez-le 4 à 5 minutes, en remuant fortement; versez-le dans une terrine; travaillez-le encore 2 minutes, et incorporez-lui peu à peu les jaunes, en faisant prendre de la légèreté à l'appareil; ajoutez zeste et sel, puis les blancs fouettés.

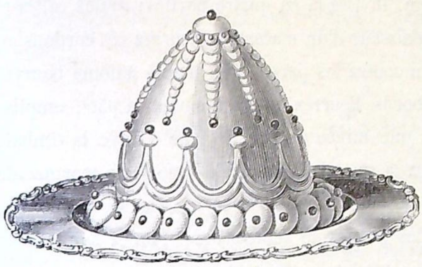
Faites chauffer 3 poêles à pannequets de grandeur graduée; humectez-les au pinceau avec du beurre fondu, épuré; mettez dans chacune une petite partie de l'appareil, de façon à obtenir des omelettes d'un demi-centimètre d'épaisseur. A mesure qu'elles sont cuites en dessous, renversez-les sur une feuille de papier, humectez encore les poêles au pinceau, et remettez les omelettes dedans pour les cuire de l'autre côté; renversez-les ensuite sur une plaque.

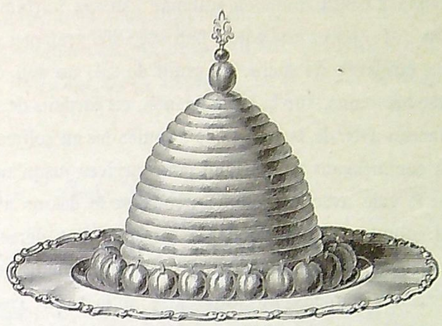
Quand l'appareil est absorbé, placez les omelettes une à une sur plat d'entremets, en commençant par les plus larges, puis celles de moyenne longueur, et, enfin, les plus petites, de façon à former un dôme, mais en les alternant chacune avec une couche de marmelade d'abricots : avec cette quantité d'appareil on peut faire 2 soufflés.

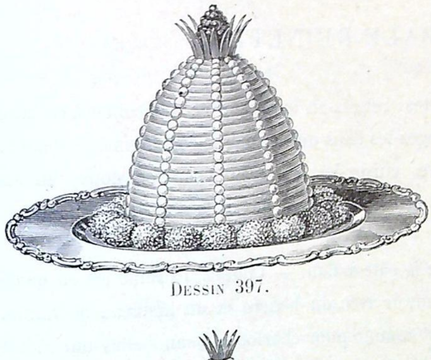
Masquez également le dôme avec une couche de marmelade, puis avec une couche de meringue; décorez les surfaces au cornet, en relief; entourez-en la base avec de grosses perles


Dessin 393.


Dessin 394.

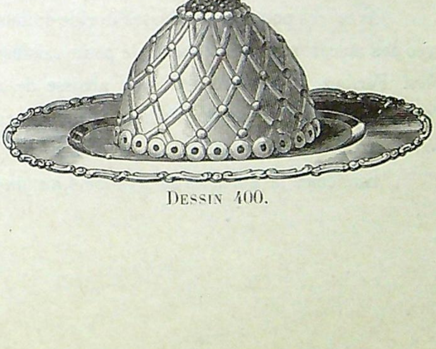

Dessin 395.


Dessin 396.


Dessin 397.


Dessin 398.


Dessin 399.


Dessin 400.

en meringue, poussées à cheval; saupoudrez la meringue avec de la glace de sucre, faites colorer à four doux. Ornez ensuite la meringue avec des cerises mi-sucre; envoyez en même temps une saucière de sauce abricots, au kirsch.

## DESSIN 396. — TIMBALE DE POMMES, A LA MILANAISE

Divisez en quartiers quelques bonnes pommes Calville; parez-les, pelez-les, divisez-les en quartiers, puis en tranches pas trop minces. Mettez-les dans une casserole plate avec du beurre, un bâton de vanille, 2 poignées de sucre; faites-les sauter à feu vif, en les tenant fermes; retirez-les, liez-les avec de la marmelade d'abricots; mêlez-leur une poignée de raisins de Smyrne, autant d'ananas confit coupé en julienne; laissez refroidir.

Préparez une pâte à flan avec 300 grammes de farine, 200 grammes de beurre, 2 jaunes d'œuf, une cuillerée de sucre, un grain de sel, un peu d'eau. Divisez-la en quatre parties; roulez celles-ci avec les mains, sur la table farinée, en cordons de l'épaisseur d'un macaroni; beurrez ces cordons au pinceau avec de beurre tiède; roulez-les en colimaçon contre les parois d'un moule à dôme beurré, en commençant par le fond pour arriver jusqu'aux bords. Beurrez intérieurement la pâte, emplissez le vide avec les pommes; couvrez le dessus avec une mince abaisse de pâte. Cuisez la timbale 50 minutes, à four modéré; en la sortant, démoulez-la sur plat, nappez-la avec de la marmelade d'abricots, claire, étendue avec de la liqueur aux noyaux. Saupoudrez-en les surfaces avec des pistaches coupées, et entourez-la, à sa base, avec des prunes de reine-claude. Piquez sur le haut un hâtelet garni de fruits.

## DESSIN 397. — TIMBALE REINETTE

Coupez, chacune en deux parties, 6 à 7 reinettes; retirez-en le cœur avec une cuiller à racine; pelez-les, faites-les blanchir à l'eau. Égouttez-les, rangez-les dans un sautoir, le côté bombé en dessus. Arrosez-les avec de la marmelade d'abricots claire, cuisez-les à couvert, sur feu doux, en les arrosant, mais en les tenant fermes. Piquez-les alors en hérisson avec des filets d'amandes mondées, séchés au four.

Beurrez un moule à dôme; foncez-le avec de la pâte à flan. — Coupez 12 reinettes en quartiers; pelez-les, émincez-les; mettez-les dans un sautoir avec du beurre et un morceau de vanille coupé; sucrez-les, cuisez-les à bon feu, en les sautant comme pour charlotte. Quand elles ont réduit leur humidité, retirez-les; liez-les avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots.

Avec ces pommes, garnissez le vide du moule foncé, par couches, en alternant chaque couche avec des macarons brisés et avec de petits raisins : corinthe et smyrne, ainsi que des pistaches émincées. Fermez l'ouverture avec une abaisse de la même pâte. Posez le moule sur un plafond, en l'appuyant sur une épaisse couche de cendres; cuisez la timbale au four, 35 minutes. En la sortant, renversez-la sur plat d'entremets; laissez-la refroidir.

Humectez les surfaces de la timbale, au pinceau, avec de la marmelade d'abricots; puis masquez-

la entièrement avec des cordons de meringue poussés au cornet. Pour exécuter cet ornement plus correct, tracez sur le corps de la timbale 6 à 8 lignes perpendiculaires, c'est-à-dire de haut en bas et à égale distance; puis, poussez au cornet des cordons de meringue qui comprennent 2 rayons seulement, en commençant à la base pour remonter sur le haut. Divisez alors ces cordons juste au milieu par une ligne de perles également en meringue, aussi régulières que possible.

Recommencez à pousser des cordons en meringue à droite des premiers, en commençant par le bas pour remonter jusqu'au sommet, et en embrassant aussi 2 rayons comme auparavant. Poussez alors des perles, juste sur le milieu des cordons, et continuez l'opération jusqu'à ce que les surfaces soient toutes masquées, en observant surtout que les rayons en perles soient poussés à distance égale : c'est un point principal.

Saupoudrez la meringue avec de la glace de sucre, faites-la colorer à four doux. En sortant la timbale, piquez en éventail, sur le haut, une couronne de feuilles imitées en angélique; garnissez le centre avec un petit bouquet de cerises mi-sucre, ramollies dans du sirop. Entourez-en la base avec les pommes en hérisson; envoyez en même temps que l'entremets une saucière de sauce abricots au madère.

## Dessin 398. — POUDING A LA VALANÇAY

Videz sur le centre une quinzaine de petites pommes; pelez-les, cuisez-les dans un peu d'eau sucrée et acidulée; égouttez-les, rangez-les dans un plat, couvrez-les avec du sirop à 30 degrés. Un quart d'heure avant de servir, égouttez-les; fermez-en l'ouverture inférieure avec un rond d'ananas ou une cerise, emplissez-en le vide avec de la gelée de pommes; sur celle-ci, posez une belle cerise mi-sucre.

Avec un litre de crème crue et autant de bon lait infusé à la vanille et aux amandes, 4 œufs entiers, 12 jaunes, 300 grammes de sucre, préparez un appareil à pouding de cabinet; passez-le deux fois.

Beurrez un grand moule à dôme; décorez-en les parois avec des détails en pâte d'amandes, en écorces confites et en angélique.

Prenez un savarin cuit de la veille dans un petit moule à dôme; coupez-le en tranches transversales. Imbibez-les tour à tour avec un peu de marasquin, masquez-les avec une couche de frangipane aux amandes (p. 435); posez les tranches l'une sur l'autre, remettez le gâteau en forme; masquez-le extérieurement avec de la marmelade d'abricots.

Introduisez alors le gâteau dans le moule décoré, en l'appuyant au fond sur un chinois confit; calez-le sur le haut avec 3 morceaux de biscuit, disposés en triangle, de façon à les maintenir d'aplomb, à une égale distance des bords; cela fait, emplissez le moule peu à peu avec la crème préparée. Posez-le dans un casserole haute, en l'appuyant sur un trépied ou sur un coupe-pâte. Versez de l'eau bouillante dans la casserole jusqu'à moitié de hauteur du moule; faites bouillir l'eau; retirez aussitôt la casserole sur le côté, pour que le liquide ne fasse que frémir. Mettez des cendres chaudes sur le couvercle de la casserole, faites pocher le pouding une heure.

En sortant le moule de la casserole, renversez-le sur un couvercle, pour faire égoutter le pou-

ding, mais sans enlever le moule; glissez-le ensuite sur plat d'entremets. Retirez alors le moule; coupez légèrement le haut du pouding, posez une belle reine-claude sur le centre; piquez tout autour, en éventail, des feuilles imitées en angélique; entourez celles-ci avec une chaîne de belles cerises mi-sucre, bien rouges.

Masquez légèrement le pouding avec une crème anglaise à la vanille et aux amandes; entourez-le, à sa base, avec les petites pommes; envoyez-le en même temps qu'une saucière de cette même crème anglaise.

## DESSIN 399. — RIZ A LA PRINCESSE

Le riz joue aujourd'hui un grand rôle dans l'apprêt des entremets de douceur, aussi bien ceux qui sont chauds que pour les froids; il se prête, en effet, à une multitude de combinaisons aussi agréables que variées; mais là où son rôle est plus appréciable, c'est quand il est cuit à la crème et servi avec des fruits.

Voici la vraie méthode de cuire le riz à la crème : choisissez-le de première qualité, bien blanc, à grains allongés: le riz Caroline et le riz indien sont les seuls qui conviennent.

Quand le riz est trié avec soin, lavez-le, mettez-le dans une casserole avec beaucoup d'eau froide et une cuiller en bois pour le remuer souvent; faites-le blanchir 4 à 5 minutes; égouttez-le sur un tamis, arrosez-le avec de l'eau à peine tiède; quand il est bien égoutté, mettez-le dans une casserole, mouillez-le, au moins trois fois sa hauteur, avec du lait cuit; couvrez-le, cuisez-le tout doucement, sans violence. Quand il est à peu près à point, sucrez-le avec du sucre en poudre : si le riz doit être parfumé à la vanille, celle-ci doit être mêlée en même temps que le sucre; si ce sont des zestes, ils ne doivent être mêlés qu'en dernier lieu. Quand le sucre est incorporé, retirez le riz, couvrez-le, tenez-le encore 10 minutes hors du feu. A ce point, il doit être consistant et bien cuit; incorporez-lui d'abord, peu à peu, quelques cuillerées de crème double; puis finissez-le avec un morceau de beurre fin, divisé en petites parties. — Dans quelques cas, on lie le riz, en dernier lieu, avec quelques jaunes d'œuf, crus, broyés, délayés avec un peu de crème, mêlés avec quelques petits morceaux de bon beurre; si le beurre n'était pas de premier choix, mieux vaudrait ne pas en mettre.

Préparez un salpicon d'ananas et abricots, confits, préalablement lavés à l'eau tiède, arrosez-le avec quelques cuillerées de marasquin, faites-le macérer une heure.

Choisissez une quinzaine de petites pommes reinettes; traversez-les, sur le centre, avec un tube de la boîte à colonne pour en retirer le cœur. Pelez-les, cuisez-les dans de l'eau sucrée, acidulée. Égouttez-les, rangez-les dans un petit sautoir, couvrez-les avec du sirop à 30 degrés.

Beurrez un moule à dôme, étroit; foncez-le avec une mince couche de riz à la crème; garnissez-en le vide par couches alternées avec riz et salpicon. Renversez le moule sur plat d'entremets; tenez-le ainsi une demi-heure à l'étuve. Retirez alors le moule; masquez le riz avec une couche mince de marmelade d'abricots, puis avec une couche de meringue; décorez-le au cornet, en relief, avec la même meringue; saupoudrez de glace de sucre, et faites colorer à four doux.

Au moment de servir, garnissez les creux du décor avec de la gelée de coings ou de pommes. Entourez-le, à sa base, avec les pommes bien égouttées, dont le creux central est aussi garni avec de la gelée de pommes; fermez l'ouverture centrale avec une cerise mi-sucre, bien rouge. Entre les pommes et la meringue, piquez en éventail des feuilles d'angélique; piquez-en un petit bouquet sur le haut.

## Dessin 400. — FRUITS MERINGUÉS

Cuisez de la génoise dans un moule à bordure, mince, à fond plat. — Démoulez-la, collez-la sur une abaisse mince, également en génoise; collez ensuite celle-ci sur plat. — Préparez une macédoine de fruits se composant : de coings, chinois, poires, abricots confits coupés en quartiers, de reines-claudes coupées en deux, écorces d'orange et ananas, également confites, coupées en gros dés, des cerises mi-sucre entières; tous ces fruits doivent être d'abord lavés à l'eau chaude, puis chauffés avec un peu de sirop aux liqueurs, égouttés et liés avec de la marmelade d'abricots, froide et consistante.

Cuisez 150 grammes de riz à la crème (p. 410); quand il est à point, moulez-en une partie dans un moule à bordure; laissez-le refroidir; renversez-le sur plat d'entremets. Garnissez le vide central de cette bordure avec une couche du même riz; sur cette couche, dressez les fruits en pyramide; entourez-les avec du riz; masquez les surfaces avec de la marmelade, et ensuite avec une mince couche de meringue fine; décorez-les au cornet ou à la poche, aussi avec de la meringue, dans le genre représenté par le dessin; entourez-en la base avec de grosses perles également poussées au cornet. Saupoudrez avec de la glace de sucre, faites colorer à four doux.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 114

Dessin 401. — DARIOLES AUX AMANDES.
Dessin 402. — PANIERS D'ORANGES, GARNIS.
Dessin 403. — PETITS NOUGATS A LA CRÈME.
Dessin 404. — GATEAUX MILTON.
Dessin 405. — PANIER D'ORIENT.
Dessin 406. — PANIER DE GAUFRES.
Dessin 407. — CORNE D'ABONDANCE.
Dessin 408. — CYGNE AUX ŒUFS DE PAQUES.

## Dessin 401. — DARIOLES AUX AMANDES

Un moyen tout simple d'exécuter promptement ces corbeilles consiste à s'en procurer une en osier ou en carton, de jolie forme, juste de grandeur voulue, et d'en faire exécuter une demi-douzaine de semblables en fer-blanc. Beurrez alors ces moules, emplissez-les avec du biscuit-punch, cuisez-les. A défaut de moules, cuisez ce biscuit de l'épaisseur de 3 centimètres. Quand le biscuit est

démoulé et refroidi, distribuez-le en forme de carré long, de la longueur et largeur que doivent avoir les corbeilles; découpez-les ensuite au couteau, en leur donnant la forme que le dessin représente. Videz-les en partie, masquez-les entièrement au pinceau avec de la marmelade d'abricots d'abord, puis avec une glace claire, aux zestes ou aux liqueurs; posez-les à mesure sur une grille à pâtisserie.

Quand la glace est sèche, décorez-les tout autour, au cornet, avec de la glace-royale; ornez-les sur les bords avec une torsade en pâte d'amandes, collée à plat. Imitez-en les anses aussi avec de la pâte d'amandes; faites-les d'abord sécher sur plaque; puis collez-les debout sur le centre des corbeilles avec de la glace-royale.

Préparez un fond-d'appui en bois portant sur son centre un support formant gradin; celui-ci peut être en bois mince, vide, ou en carton-pâte; en tout cas, l'un et l'autre sont masqués en pastillage et bordés. Collez ce fond-d'appui sur plat d'entremets.

Un peu avant de servir, masquez l'intérieur des corbeilles avec de la marmelade d'abricots; puis emplissez-en à peu près le vide avec un peu d'appareil collé, aux fraises ou aux abricots; sur celui-ci, rangez symétriquement des petits fruits confits entiers ou coupés, entremêlés avec des feuilles vertes imitées en angélique. Dressez trois corbeilles sur le support, et les autres autour de sa base. Garnissez, avec de la gelée hachée, les intervalles qui séparent les petites corbeilles. Servez-les ainsi.

## Dessin 402. — PANIERS D'ORANGES, GARNIS

Préparez un fond-d'appui à support, dans le genre du précédent, masqué en pastillage et bordé; collez-le sur plat.

Choissez des oranges à peau fine, fermes, d'une égale grosseur. Posez-les sur la table, en les appuyant du côté où était la tige. Faites d'abord une coupure transversale de chaque côté, à peu près au tiers de hauteur de l'orange, mais sans aller jusqu'au centre, en laissant une largeur de 2 centimètres; cette largueur doit former l'anse. Coupez alors l'orange de haut en bas, des deux côtés. Retirez toutes les chairs des écorces, soit avec un petit couteau, soit avec une cuiller à racine; lavez-les à l'eau froide.

Enlevez ensuite toute la peau blanche de l'écorce, festonnez celle-ci sur les bords et sur l'anse, dans le genre présenté par le dessin. Plongez simplement les oranges à l'eau chaude; égouttez-les aussitôt pour les rafraîchir et les éponger. Fermez-en alors l'ouverture de la base où adhérait la tige, en appliquant en dehors un petit morceau de pâte crue ou du beurre. Posez à mesure les paniers sur une couche de glace pilée, étalée sur un plafond à rebords.

Avec le suc filtré des oranges, de la colle clarifiée et du sucre, préparez une gelée légère, délicate, de bon goût. Mettez-la dans un poêlon, et liez-la légèrement sur glace, en la tournant avec une cuiller; puis fouettez-la, 2 secondes, sans la rendre mousseuse, mais simplement globuleuse. Mêlez-lui alors un salpicon de fruits variés, entremêlés de quelques petites fraises fraîches, des groseilles, des framboises ou des pistaches entières.

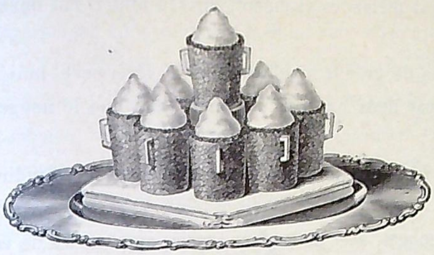
Avec cet appareil, emplissez les paniers; tenez-les une heure sur glace. — Au moment de servir, essuyez-les; dressez-en trois sur le support central et les autres autour de sa base.



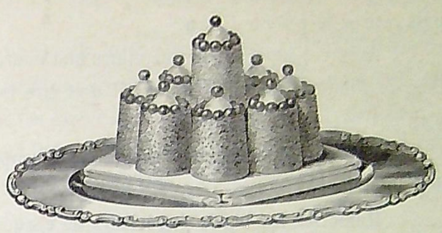
Dessin 401.



Dessin 402.



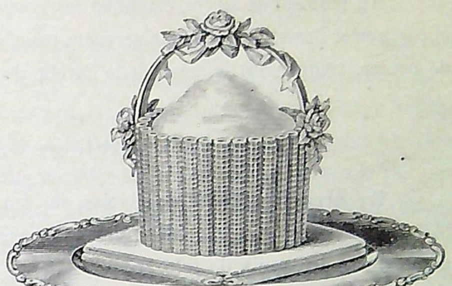
Dessin 403.



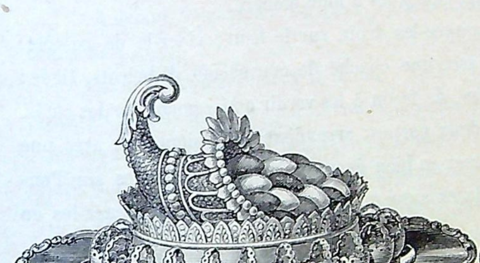
Dessin 404.



Dessin 405.



Dessin 406.



Dessin 407.



Dessin 408.

## Dessin 403. — PETITS NOUGATS A LA CRÈME

Coupez en petits dés, des amandes mondées, bien épongées; faites-les sécher 24 heures à l'étuve, sur plaque couverte de papier. Tamisez-les ensuite dans une passoire fine, afin d'en retirer les débris pulvérisés. Étalez-les sur une plaque, chauffez-les à la bouche du four sans les colorer.

Pour 500 grammes d'amandes, prenez 350 grammes de sucre pilé, non déglacé; mettez-le dans un poêlon avec le suc de 2 ou 3 citrons ou une cuillerée d'acide citrique. Tournez le sucre sur feu doux, avec une cuiller, pour le faire fondre; cuisez-le quelques secondes pour l'amener au caramel blond; mêlez-lui alors les amandes hachées, chaudes; mêlez-les vivement, sur feu tout à fait doux, puis retirez le poêlon du feu.

Avec cet appareil, foncez mince une douzaine de grands moules à dariole, légèrement huilés avec de l'huile d'amandes; ce travail doit être fait par deux ou trois personnes, afin que le nougat n'ait pas le temps de refroidir.

A mesure que les moules sont foncés, coupez le nougat à niveau des bords; laissez-le refroidir, démoulez-le.

Humectez les bords supérieurs de chaque nougat, avec de la glace-royale; appuyez-les de ce côté, sur des pistaches hachées, pour les border. Collez-leur ensuite à chacun, sur le côté, une petite anse en feuilletage *à blanc* ou en pâte d'amandes.

Au moment de servir, emplissez les nougats avec de la crème fouettée, bien égouttée, sucrée et parfumée. Dressez-les sur une serviette pliée, au-dessous de laquelle est un fond en bois, masqué de papier, remplissant le creux de la cuvette du plat.

## Dessin 404. — GATEAUX MILTON

Préparez un appareil de génoise, sur feu, dans les proportions de 500 grammes de sucre, 375 grammes farine de riz, 500 grammes beurre, 16 œufs, 4 cuillerées de kirsch, autant d'eau de fleurs d'oranger, grain de sel.

Beurrez de grands moules à dariole; glacez-les à la fécule; emplissez-les à peu près à hauteur avec l'appareil préparé; rangez-les sur plaque, cuisez-les à four modéré.

Démoulez-les, laissez-les refroidir; puis coupez-les droit, sur le haut; videz-le de ce côté. Masquez-les alors extérieurement, au pinceau, avec une couche de marmelade d'abricots, tiède; puis, roulez-les un à un, sur des pistaches hachées, de façon à les verdir entièrement sur les côtés.

Coupez des cerises mi-sucre chacune en deux parties; arrondissez-les, piquez-les avec une lardoire, trempez-les dans du sucre au *cassé;* laissez-en bien égoutter le sucre; collez-les sur l'ouverture des gâteaux, les unes à côté des autres; glacez aussi quelques cerises entières; tenez-les en réserve sur un petit plafond huilé.

Au moment de servir, liez sur glace un petit appareil de pain d'amandes; emplissez-en le vide des gâteaux, en le montant en dôme; tenez-les quelques minutes dans le timbre à glace, dressez-les sur serviette: posez alors une cerise entière sur chaque dôme d'appareil.

## DESSIN 405. — PANIER D'ORIENT

Choisissez une pastèque de forme ronde; posez-la sur le côté où était la tige; coupez-la d'abord de haut en bas, au quart de hauteur, des deux côtés, en laissant une distance de 3 centimètres, juste sur le milieu; coupez-la ensuite transversalement sur les côtés, de façon à atteindre la coupure latérale et obtenir ainsi la forme d'un panier à anse centrale.

Videz la pastèque de ses chairs rouges, puis festonnez les bords et l'anse dans le genre des paniers d'orange; posez-la bien d'aplomb dans un baquet, sur une épaisse couche de glace pilée, légèrement salée, entourez-la aussi avec de la glace.

Quand elle est bien saisie, emplissez-la avec une gelée au champagne, peu collée, bien claire, légèrement liée sur glace, puis mêlée avec un gros salpicon composé d'ananas et de chairs confites de pastèque, mêlées avec 2 poignées de pistaches entières. Faites frapper la gelée une heure et demie. Essuyez bien la pastèque; dressez-la sur un anneau en bois, collé sur plat, et couvert d'une serviette; entourez-la avec une garniture de petites gaufres, forme *dos-d'âne*, pistachées sur les bords et posées à cheval.

## DESSIN 406. — PANIER DE GAUFRES

Préparez un appareil à gaufre dans les proportions de 500 grammes farine, 500 grammes sucre en poudre, 8 œufs entiers, 125 grammes beurre fondu, demi-décilitre eau de fleurs d'oranger, zeste de citron râpé, grain de sel. — Prenez un gaufrier plat, à fer épais, forme de carré long; frottez-le des deux côtés avec un morceau de lard frais; puis tenez-le une demi-heure à la bouche du four ou sur le côté du feu. Graissez-le encore, chauffez-le en plein fourneau; ouvrez-le, étalez sur une de ses surfaces une couche mince d'appareil: fermez-le: cuisez la gaufre de belle couleur, en retournant le gaufrier. Ouvrez le moule, dégagez la gaufre avec la lame d'un petit couteau; enroulez-la aussitôt sur une mince colonne en bois un peu plus longue que le gaufrier: les gaufres doivent avoir la longueur de 10 centimètres au moins.

A défaut de gaufrier, on peut facilement trouver à acheter ces gaufres à Paris chez tous les confiseurs.

Huilez très légèrement un moule à timbale plus large que haut. Prenez les gaufres une à une, posez-les debout contre les parois intérieures du moule, en les collant à l'aide d'un mince cordon de glace-royale, poussée au cornet. Fermez l'ouverture du fond avec un rond en génoise, coupé du diamètre voulu, en le collant aux gaufres avec de la glace-royale.

Formez une anse à l'aide d'une bande en pâte à cornet (p. 420), coupée d'un centimètre de large.

Aussitôt que les gaufres sont solidement collées, démoulez le panier; adaptez-lui l'anse, en la collant avec du sucre au *cassé;* ornez-la, sur les côtés et sur le haut, avec de petites roses en sucre, entremêlées de feuilles vertes, en pâte d'amandes. Dressez le panier sur une serviette posée sur un fond en bois; garnissez-le avec de la Chantilly sucrée et parfumée, ou bien avec une plombière quelconque.

## DESSIN 407. — CORNE D'ABONDANCE, AUX ŒUFS DE PAQUES

Pour donner plus d'apparence à cet entremets, il doit être dressé sur un plat long. Collez sur le fond de celui-ci un fond-d'appui ovale, en bois, masqué de pastillage et bordé.

Avec du nougat aux amandes émincées, foncez un moule à corne d'abondance légèrement huilé. Quand le nougat est froid, démoulez la corne, collez-la aussitôt sur une abaisse ovale, en pâte napolitaine, en la soutenant un peu élevée, à l'aide d'un petit support en nougat collé au sucre sur l'abaisse. Décorez-la alors avec des détails en pâte à massepain bien fine, levés à la planche; décorez-en l'embouchure avec une jolie bordure saillante, encadrée par un liseron perlé, également en massepain. Posez-la ainsi sur le fond-d'appui.

Videz de petits œufs de poule, bien propres; emplissez-en la moitié avec un appareil de blanc-manger à la vanille, blanc; emplissez l'autre moitié avec du même appareil légèrement rougi; tenez-les sur glace une heure.

Avec des mandarines à peau ferme, ou des petites oranges, préparez des paniers, à anses festonnées (p. 412). Remplissez-les avec de la gelée d'oranges ou de mandarines, au champagne, faites raffermir celle-ci sur glace, une couple d'heures.

Au moment de servir, retirez la coquille des œufs en la brisant; puis dressez les œufs dans l'ouverture de la corne d'abondance; dressez les petits paniers autour du fond-d'appui.

## DESSIN 408. — CYGNE AUX ŒUFS DE PAQUES

Cuisez du biscuit fin ou de la génoise dans un moule en fer-blanc sans fond, de forme ovale, ayant 22 centimètres de long et la hauteur de 7 à 8 centimètres; laissez-le rassir. Parez-le ensuite; masquez-en les surfaces avec une mince couche de marmelade d'abricots; posez-le sur une grille, masquez-le entièrement avec une glace au marasquin; collez-le aussitôt sur un plat long; ornez-le, sur la lisière du haut, avec une bordure en chute-d'eau, levée à la planche avec de la pâte fine à massepain; à défaut de planche, on peut simplement pousser la bordure au cornet avec de la glace-royale.

Abaissez au rouleau, de la pâte d'office [1]; sur cette abaisse, coupez le profil d'un cou de cygne et de deux ailes; coupez aussi une abaisse ovale un peu plus étroite que le biscuit. Cuisez-les sur plaque beurrée et farinée; façonnez ensuite les ailes et le cou avec le couteau; puis, avec du sucre au *cassé*, collez le cou du cygne sur l'un des bouts de l'abaisse ovale: collez aussi les ailes un peu plus bas, en les élevant, sans les rapprocher trop. Fixez cette sorte de charpente du cygne sur un plafond; masquez vivement le cou et les ailes avec de la meringue italienne préparée au moment, en leur don-

1. Voici la description d'une pâte qui remplace avantageusement la pâte d'office, car elle ne bouge pas à la cuisson, chose infiniment appréciable : 500 grammes d'amandes, 500 grammes de sucre, 500 grammes de farine. — Pilez les amandes avec du blanc d'œuf, faites les assez liquides pour absorber la farine et le sucre. en travaillant la pâte sur la table, et opérant comme pour la pâte d'office. Laissez-la bien reposer avant de l'abaisser.

nant à peu près la forme; lissez bien la meringue; tenez-la à l'étuve 10 minutes; posez la charpente sur le biscuit. Quand la meringue est froide, masquez-la avec une mince couche de crème fouettée ferme, bien égouttée, peu sucrée; puis, façonnez les surfaces aussi avec de la crème, à l'aide d'un cornet, de façon à modeler le plumage aussi bien que possible. Imitez les yeux du cygne avec un petit losange en écorce d'orange confite, sur lequel est collé un rond de cerise bien rouge; accrochez à son bec une petite guirlande en pâte à massepain, levée à la planche, posée à cheval sur son cou.

Entourez alors le fond du plat avec une gerbe de sucre filé, façonnée en imitation de nid, de forme ovale. Entre ce nid et le biscuit, dressez debout, les uns à côté des autres, des œufs imités en blanc-manger, moulés dans des coquilles vidées, raffermis sur glace (voy. p. 416).

Au moment de servir, dressez une plombière aux amandes dans le vide laissé sur l'abaisse en pâte, en la disposant avec la lame d'un couteau, de façon à imiter le corps du cygne. — Cet entremets doit être servi aussitôt dressé.

On pourrait préparer cet entremets, en imitant l'avant-corps du cygne avec du biscuit-punch, et le masquant simplement avec de la crème fouettée : la chose est faisable, mais dangereuse.

Si l'on disposait d'un moule de cou de cygne en deux parties, et du moule de deux ailes en double fer-blanc, on pourrait exécuter l'avant-corps du cygne en nougat bien blanc, aux amandes hachées; mais ces moules n'ont pas encore été faits. Ce ne serait pas pourtant bien difficile de les obtenir, ceux du cou surtout.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 115

Dessin 409. — Pouding d'Arménie.
Dessin 410. — Cornets a la Chantilly.
Dessin 411. — Poires a la marquise.
Dessin 412. — Ananas a la Caroline.
Dessin 413. — Crème de moka.
Dessin 414. — Pain d'abricots aux fruits.
Dessin 415. — Biscuit printanier.
Dessin 416. — Gateau mandarin.

## Dessin 409. — POUDING D'ARMÉNIE

Préparez un fond-d'appui en bois, un peu haut, masqué de pastillage; collez-le sur plat d'entremets.

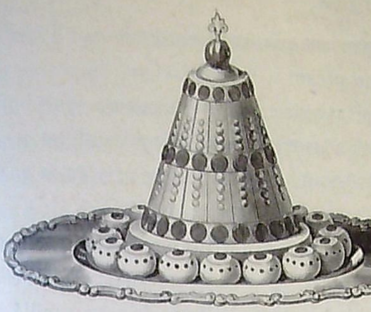
Videz et pelez une quinzaine de petites pommes reinettes; cuisez-les bien blanches, à l'eau acidulée. Égouttez-les; rangez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop froid à 25 degrés. Une heure avant de servir, égouttez-les du sirop, nappez-les au pinceau avec de la gelée de pommes, dissoute; puis décorez-les avec des détails de fruits confits. Faites ramollir des tiges d'angélique, et, sur elles, coupez des ronds de 2 centimètres de large; tenez-les en réserve.

Prenez un moule en fer-blanc forme de pyramide, uni, à fond plat, ayant 16 centimètres de haut sur 12 de large à l'embouchure, et 7 centimètres sur le fond. Préparez une pâte à gaufres comme pour les cornets (p. 420).

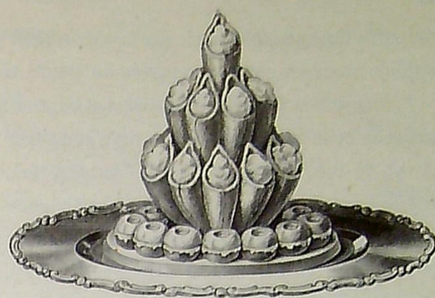
Pour former cet entremets, le moule doit être foncé avec deux rangées de montants en pâte à gaufre, encadrés sur le haut, sur le centre et sur le bas, par trois cercles également en pâte à gaufre, ayant 2 centimètres de large. Les deux rangées de montants et les trois cercles doivent être coupés sur des patrons en carton. Pour opérer ce travail quelque peu minutieux, il convient de ne pas être seul et de s'y prendre d'avance.

Cuisez l'appareil à gaufre sur différentes plaques, minces, cirées et farinées. Coupez d'abord le cercle du fond : c'est le moins long; coupez-le juste de la longueur voulue, disposez-le au fond du moule, debout, en l'appuyant contre les parois. — Coupez ensuite la première rangée de montants légèrement coniques; appliquez-les contre les parois du moule, en les posant sur le cercle inférieur. Coupez un autre cercle en pâte, disposez-le au-dessus des premiers montants, en l'appuyant contre les parois. — Coupez maintenant les montants supérieurs, plus larges que les premiers et moins coniques; rangez-les aussi contre les parois du moule. Sur cette rangée, disposez le troisième cercle. Fermez le fond avec un rond de pâte.

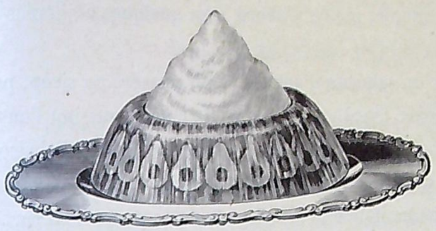
Tous ces détails en pâte, cercles et montants, doivent être coupés exactement sur des patrons



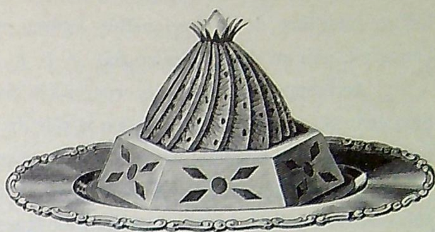
Dessin 409.



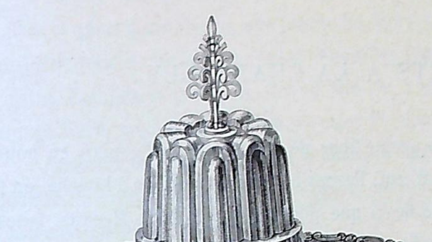
Dessin 410.



Dessin 411.



Dessin 412.



Dessin 413.



Dessin 414.



Dessin 415.



Dessin 416.

préparés d'avance, et coupés sur la pâte sortant du four, pendant qu'elle est encore molle; il faut les appliquer chauds contre les parois du moule, afin qu'ils en prennent la forme.

Quand la pâte est bien refroidie, enlevez soigneusement les cercles et les montants; puis huilez légèrement le moule avec de l'huile d'amandes; foncez-le à nouveau, dans l'ordre primitif, tel que le dessin le représente, mais en collant cette fois les détails les uns avec les autres avec de la glace-royale poussée au cornet; laissez sécher la glace.

Pelez une quinzaine de bonnes pommes reinettes; coupez-les en quartiers; cuisez-les à l'étuvée, avec un peu d'eau, un peu de sucre et un demi-bâton de vanille; passez-les au tamis. Mettez cette purée dans une terrine, mêlez-lui 3 décilitres de crème anglaise et 3 décilitres de sirop vanillé. — Passez l'appareil à l'étamine; faites-le glacer à la sorbetière. Quand il est lisse et bien lié, incorporez-lui un demi-litre de crème fouettée, légèrement sucrée, mêlée d'abord avec quelques cuillerées de l'appareil, afin qu'elle ne graine pas.

Au moment de servir, incorporez à la glace un salpicon d'ananas confit, macéré au sirop, puis bien égoutté, et, avec elle, emplissez le vide du moule foncé, en la tassant. Démoulez aussitôt l'entremets sur le fond-d'appui; nappez-le entièrement au pinceau avec de la belle marmelade d'abricots, délayée avec un peu de gelée fondue; décorez les cercles avec les ronds d'angélique, et les montants, soit avec du feuilletage *à blanc*, soit avec de la meringue italienne ou crème fouettée poussée au cornet. Piquez sur le haut, un hâtelet garni de fruits; entourez le fond-d'appui avec les petites pommes.

## Dessin 410. — CORNETS A LA CHANTILLY

Préparez un appareil à meringue dans les proportions de 250 grammes de sucre en poudre et 250 grammes de glace de sucre pour 9 blancs d'œuf. Prenez-le avec une cuiller à bouche, en fer, roulez-le contre les parois du poêlon, de la même façon que pour les pains de la Mecque, faites-le tomber sur le papier, en tenant la cuiller perpendiculaire, de façon à former un anneau très étroit dont le bout pointu, en s'arrondissant sur le haut, vient former une légère cavité. Couchez les coquilles d'un égal diamètre, saupoudrez-les avec de la glace de sucre, tamisée à travers un morceau d'étamine; rangez des feuilles de papier sur une planche mouillée; cuisez les meringues à four très doux. Sortez-les, videz-les, mettez-les sur une plaque, en les renversant; cuisez-les encore un quart d'heure à four ouvert. Tenez-les ensuite toute une journée à l'étuve, avant de les servir.

Travaillez, dans une terrine, 250 grammes de sucre avec 3 à 4 blancs d'œuf; quand l'appareil est mousseux, ajoutez 200 grammes de farine bien sèche et 500 grammes d'amandes hachées ou moulues, puis passées à la passoire fine; ajoutez encore 2 blancs d'œuf, mais peu à peu, de façon à obtenir un appareil coulant; essayez-en une petite partie au four pour juger de son point précis.

Chauffez et cirez de petites plaques; farinez-les, versez dessus une partie de l'appareil; avec le couteau, étalez-le mince, de forme carrée; cuisez à four chaud. En sortant la plaque, parez carrément la pâte, divisez-la en parties de 11 centimètres de long sur 8 de large; détachez-les aussitôt de la plaque, en passant le couteau dessous; roulez-les ensuite en cornet.

Collez sur le centre d'un plat d'entremets, un fond en pastillage portant sur son centre un

support à deux gradins étroits, disposés à 6 centimètres de distance l'un de l'autre : celui du bas un peu plus large que l'autre.

Avec du sucre au *cassé*, tenu dans un petit poêlon, humectez les cornets sur le bout pointu, humectez aussi l'épaisseur du gradin où doit appuyer le cornet; collez-les vivement, presque debout, l'un à côté de l'autre, tous dans le même sens, en commençant par la couronne du bas. Collez ensuite ceux de la deuxième couronne, absolument dans les mêmes conditions, et, sur le centre de celle-ci, collez-en un tout à fait debout.

Un quart d'heure avant de servir, garnissez les meringues et les cornets avec de la bonne crème fouettée, bien ferme, bien égouttée, sucrée et vanillée. Dressez les meringues autour des cornets sur le fond-d'appui.

## Dessin 411. — POIRES A LA MARQUISE

Prenez 6 poires de *beurré* ou *duchesse* pas trop grosses; divisez-les chacune en deux parties; retirez-en le cœur à l'aide d'une cuiller à racine; pelez-les régulières; cuisez-les à peu près, simplement à l'eau, et finissez de les cuire dans un sirop léger. Laissez-les refroidir dans ce sirop; puis, égouttez-les, mettez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop épais, à l'orange.

Coupez en petits morceaux 100 grammes de colle de poisson; mettez-la dans une casserole avec un litre et quart d'eau froide, une pincée de sucre, les chairs de 2 citrons sans écorce ni pepins. Faites bouillir et retirez sur le côté; faites dépouiller tout doucement jusqu'à ce que la colle soit dissoute et claire. Écumez et passez-la. Quand elle est à moitié froide, allongez-la avec un décilitre de suc d'orange filtré, mêlé avec du sirop. Gouttez la gelée, essayez-en la consistance sur glace.

Égouttez les poires; piquez à chacune une petite queue en angélique. Avec un pinceau et humectez le creux de chaque demi-poire, masquez-le avec un rond d'angélique coupé de même de la gelée mi-prise grandeur.

Incrustez sur glace un moule à bordure, à fond arrondi; faites prendre dedans une couche de gelée; nappez les poires du côté plat, avec de la gelée mi-prise, appliquez-les de ce côté, contre les parois du moule; remplissez peu à peu celui-ci avec le restant de la gelée; faites-la raffermir une heure.

Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, et renversez la gelée sur plat froid. Garnissez le centre avec un appareil bavarois aux poires, lié au moment sur glace.

## Dessin 412. — ANANAS A LA CAROLINE

Cuisez un appareil de biscuit-punch dans un moule à bordure de forme hexagone, beurré, glacé. Quand il est démoulé et refroidi, parez-le droit sur le haut; collez-le sur une abaisse en pâte frolle; humectez-en les surfaces au pinceau avec de la marmelade d'abricots; nappez-le ensuite avec une glace au rhum. Quand la glace est sèche, décorez-en les six faces avec des détails de fruits confits; glissez-le sur plat.

Parez un ananas de conserve; coupez-le en tranches sur sa longueur; mettez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop froid à 25 degrés. Six heures après, ajoutez du sucre au sirop, cuisez-le à 30 degrés; laissez-le refroidir, versez-le sur l'ananas; 6 heures après, recommencez l'opération

Lavez 150 grammes de beau riz, cuisez-le à grande eau, bien tendre; égouttez-le, mettez-le dans une terrine, couvrez-le avec du sirop froid à 25 degrés; faites-le macérer 2 heures.

Mettez dans une sorbetière un litre de crème anglaise à la vanille; faites-la glacer, lisse et ferme; mêlez-lui alors le riz bien égoutté.

Au moment de servir, égouttez les tranches d'ananas; coupez-les droites sur un bout; garnissez le vide de la bordure avec la glace, en la dressant en pyramide, et, contre celle-ci, dressez les tranches à cheval; garnissez le haut avec une cuillerée d'appareil dressé en pointe; entourez-le avec des feuilles imitées en angélique, coupées en pointe.

## Dessin 413. — CRÈME DE MOKA

Préparez un fond-d'appui masqué en pastillage, portant sur son centre un support mobile (planche 131), orné d'une petite aigrette en pastillage. — Incrustez sur glace un moule à gelée; chemisez-le avec de la gelée claire.

Mettez dans une terrine 8 jaunes d'œuf et 250 grammes de sucre en poudre; délayez avec 4 décilitres d'infusion de café à l'eau. Tournez l'appareil sur feu doux, pour le lier comme une crème anglaise, sans faire bouillir; passez-le. Quand il est à peu près refroidi, mêlez-lui la valeur de 30 grammes de colle de poisson clarifiée et tiède (p. 426). Versez-le dans un poêlon, tournez-le sur glace pour le faire bien refroidir; retirez alors le poêlon, incorporez à l'appareil la valeur d'un litre de crème fouettée, bien égouttée; ajoutez 2 cuillerées d'essence de café. Versez-le dans le moule chemisé, laissez-le raffermir une heure.

Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le; renversez l'entremets sur le fond-d'appui; glissez le support dans la douille de ce fond, entourez-en la base avec une chaîne de petits gâteaux.

## Dessin 414. — PAIN D'ABRICOTS AUX FRUITS

Quand la saison est propice, les pains d'abricots doivent être préparés avec des fruits crus, bien mûrs, pelés et passés au tamis. En hiver, on doit employer la pulpe d'abricots conservée en boîte, au bain-marie. Il faut éviter d'employer la marmelade d'abricots, car la réduction qu'elle a subie enlève aux fruits une partie de leur arome primitif.

Préparez un fond-d'appui en bois masqué en pastillage, portant un support mobile (planche 121) sur son centre, orné d'une petite coupe en pastillage. Collez le fond sur plat d'entremets.

Mettez dans un poêlon trois-quarts de litre de purée d'abricots, délayez-la avec du sirop froid

à 30 degrés, et avec la valeur de 30 grammes de colle de poisson ou gélatine clarifiée; ajoutez le suc d'une orange. Essayez une petite partie de l'appareil dans un moule à dariole.

Chemisez légèrement, avec de la gelée claire, un moule à cylindre et à trois pans, muni d'un couvercle en fer-blanc. — Tournez l'appareil sur glace, pour le lier légèrement; versez-le aussitôt dans le moule; faites-le prendre une heure.

Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le; démoulez le pain sur le fond-d'appui; glissez le montant dans la douille en fer-blanc; puis garnissez la coupe avec des cerises mi-sucre. Entourez le pain avec trois bouquets de beaux fruits demi-confits : reines-claudes ou petits abricots; croûtonnez la base du fond-d'appui avec de la belle gelée à l'orange.

## Dessin 415. — BISCUIT PRINTANIER

Préparez un fond-d'appui en pastillage, imitant une couronne; décorez-le avec des détails en gelée de fruits ou en fruits confits. — Prenez un biscuit fin, cuit de la veille dans un dôme évasé formé en pointe. Divisez ensuite chaque moitié en cinq parties égales. Rassemblez les parties en les serrant; appuyez-les, du côté coupé, sur une grille à pâtisserie; humectez-les alors toutes deux, au pinceau, avec une couche de marmelade d'abricots, masquez-les ensuite avec une glace au kirsch, préparée avec de la glace de sucre et du sirop : pour une moitié blanche, pour l'autre rose.

Aussitôt la glace sèche, dégagez les parties coupées avec la lame d'un petit couteau; remettez-les dans le moule propre, en alternant les nuances et reformant le biscuit. Videz-le en partie, puis incrustez le moule sur glace.

Au bout d'un quart d'heure, emplissez le vide du moule avec un appareil de pain de fraises, lié au moment. Couvrez le moule, laissez raffermir l'appareil une heure. Renversez alors le biscuit sur le fond-d'appui, ornez-le sur le haut avec un petit pompon en sucre filé.

## Dessin 416. — GATEAU MANDARIN

Collez sur plat un fond-d'appui masqué de papier; autour de ce fond, disposez une bordure mobile (planche 119), ornée avec de petites roses en sucre, et des feuilles vertes en pastillage.

Prenez un biscuit fin, cuit de la veille, dans un moule à dôme; parez-le droit en dessus; cernez-le à un centimètre des bords, en réservant la partie supérieure qui servira de couvercle. Remettez le biscuit dans le moule, tenez-le dans l'armoire à glace.

Préparez un appareil de pain de mandarine, tel qu'il est décrit à l'article de la page 446. Liez-le sur glace; emplissez-en le vide du biscuit; fermez l'ouverture avec le rond enlevé; laissez-le au froid encore une demi-heure.

Mettez dans un poêlon 150 grammes de sucre en poudre, et 2 cuillerées de sucre au zeste de mandarine; délayez peu à peu avec du sirop à 32 degrés, tiède; essayez cette glace sur un morceau de biscuit; elle doit sécher instantanément.

Un quart d'heure avant de servir, renversez le gâteau sur une grille de pâtisserie, humectez-en les surfaces au pinceau avec de la marmelade, puis nappez-le entièrement avec la glace préparée. Laissez sécher la glace; glissez le gâteau sur le fond collé sur plat.

Entre la base du gâteau et la bordure, dressez une couronne de petits quartiers d'orange ou de mandarine, glacés au *cassé;* décorez-en le sommet avec des détails en angélique, collés avec de la marmelade. Sur le centre, piquez un hâtelet garni d'une demi-pêche et d'une reine-claude.

Comme ornement d'entremets froids, je professe une grande admiration pour les hâtelets garnis de fruits, car ils s'y adaptent généralement bien, et leur apportent toujours un cachet de distinction remarquable.

Mais pour que ces hâtelets rendent tout leur effet, il ne suffit pas qu'ils soient corrects et élégants, il faut encore qu'ils soient appliqués avec discernement et surtout avec à-propos.

C'est là une observation que je recommande tout particulièrement aux praticiens.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 116

DESSIN 417. — MACÉDOINE DE FRUITS, A LA GELÉE.
DESSIN 418. — POUDING FROID A L'AMBASSADRICE.
DESSIN 419. — GATEAU RICASOLI.
DESSIN 420. — GATEAU PALERMITAIN.
DESSIN 421. — RIZ A LA MALTAISE.
DESSIN 422. — PAIN D'ORANGES.
DESSIN 423. — CHARLOTTE IMPÉRIALE.
DESSIN 424. — GATEAU GAULOIS.

## DESSIN 417. — MACÉDOINE DE FRUITS, A LA GELÉE

La gelée est un entremets universel, aujourd'hui servi dans toutes les contrées; on pourrait même ajouter dans toutes les cuisines; mais, hélas! combien peu sont méritoires? Les bonnes gelées, les meilleures, sont celles préparées avec la colle de poisson; malheureusement, ce produit étant d'un prix très élevé, les chimistes ont voulu y substituer la gélatine; mais celle-ci, pour belle et pure qu'elle soit, n'en est cependant qu'une imitation très éloignée, pouvant y suppléer, sans la remplacer exactement. La colle de poisson dissoute donne une gelée moelleuse et d'une grande délicatesse.

Pour qu'une gelée soit délicate, pour que son arome ressorte bien, elle ne doit pas être trop collée : une gelée bien faite, ne doit être collée qu'à ce point où, mise dans la bouche, elle fond. Mais moins elle est collée, plus elle est exposée à s'affaisser lorsqu'on la démoule; et une gelée qui tombe, tout en ne perdant rien de ses qualités, se trouve cependant dans une condition anormale, n'ayant rien d'agréable au regard; or, les cuisiniers ne doivent jamais perdre de vue le double mérite de satisfaire tout à la fois les yeux et le goût des gourmets.

Dans un dîner d'amateurs, peu nombreux, peu compliqué, où l'artiste a toutes ses aises, il est facile de prévenir ce double danger : ou de servir une gelée trop collée, ou de s'exposer à ce qu'elle s'affaisse. Le premier de tous les soins devrait consister à ne former la gelée que dans un moule muni d'un couvercle, afin que, sur la glace, elle puisse se frapper à un égal degré sur toutes ses surfaces; malheureusement, ces moules ouvragés sont toujours dépourvus de couvercle; c'est là un grand défaut. En tout cas, une gelée délicate ne doit être démoulée que dans l'avant-salle, de façon à pouvoir la faire présenter aux convives à l'instant même qu'elle est démoulée sur le plat.

Mais, dans un dîner nombreux et compliqué, cette dernière précaution devient à peu près impossible ou tout au moins fort difficile à observer; non seulement par ce motif que les entremets sont nombreux, mais parce qu'ils sont ordinairement garnis, ornementés, et qu'alors ils exigent d'être dressés d'avance, afin de ne pas s'exposer à interrompre le cours du service. Dans ce dernier cas, il est évident que mieux vaut courir le danger de servir une gelée un peu plus collée, plutôt que d'aller

à l'encontre d'un autre plus apparent, et, en somme, plus désagréable. D'ailleurs, tous les gourmets comprennent que, dans les grandes affaires, ils doivent être indulgents sur les détails plutôt que sur l'ensemble; car les détails échappent au plus grand nombre, tandis qu'un défaut d'ensemble, un service manqué n'échappe à personne; tout le monde s'en ressent.

Avant de mouler une gelée, il est urgent de se rendre compte de son degré de solidité; pour s'en assurer, il suffit d'en essayer une petite partie dans un moule, en la faisant prendre sur glace, afin de pouvoir la rectifier selon qu'elle est trop ferme ou trop faible : c'est l'unique moyen de prévenir une erreur qui devient irréparable si on ne la constate qu'au moment de servir l'entremets.

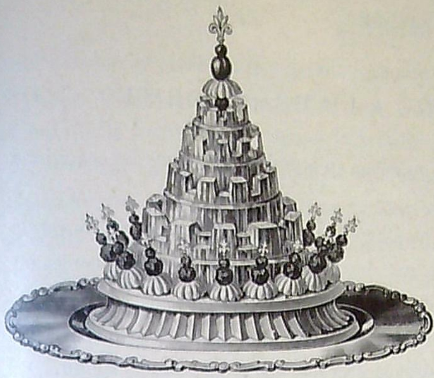
Cependant, il peut arriver qu'en dépit de toute précaution, une gelée moulée puisse, au moment d'être servie, se trouver trop collée ou trop faible. Dans le premier cas, il est impossible d'y remédier; ce défaut est irréparable; mais c'est aussi celui qu'il est le plus facile d'éviter. En fait, le danger de mouler une gelée trop faible est celui qui se présente le plus communément; car, même avec les précautions voulues, il est des causes indépendantes qui peuvent l'amener. Eh bien, pour combattre cet obstacle, il n'y a qu'un moyen : du moment qu'on peut présumer qu'une gelée moulée ne se soutiendra pas, il faut sortir le moule de la glace, mastiquer avec de la pâte crue les jointures du couvercle, et le frapper au sel 20 à 25 minutes; c'est l'unique moyen de salut. Si le moule n'a pas de couvercle, il faut le couvrir avec un rond de papier ciselé tout autour et enduit, de ce côté, avec une mince couche de beurre, afin de pouvoir en coller les bords contre les surfaces extérieures du moule; on couvre alors celui-ci avec un moule à charlotte plein de glace salée.

Préparez un petit socle en sucre taillé, de forme basse; creusez-le légèrement sur le haut, afin que la gelée ne puisse glisser et se trouve retenue par un rebord percé de petits trous, à distance égale, afin de pouvoir y piquer les hâtelets de fruits; collez-le sur plat. — Choisissez un moule en cuivre, plein, sans cylindre, dit à créneaux. — Préparez de jolis petits hâtelets garnis de fruits : pommes taillées en bobèche, reines-claudes et cerises mi-sucre.

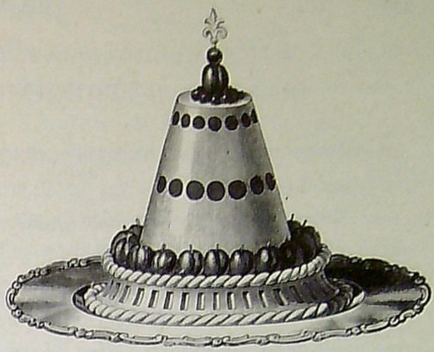
Coupez en petits copeaux 125 grammes de colle de poisson; faites-la ramollir à l'eau froide. — Prenez une casserole bien étamée; frottez-la intérieurement avec un demi-citron et une poignée de sel pour bien la dégraisser. Mettez la colle dans cette casserole, mouillez avec 2 litres d'eau; tournez le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition, retirez sur le côté. Ajoutez une poignée de sucre et les chairs de 2 citrons sans écorce ni peau blanche, sans pepins. Quand la colle est claire, le liquide doit avoir diminué d'un tiers; écumez la colle, passez-la dans un vase en faïence bien propre; sucrez-la avec du sirop limpide, bien épuré, ajoutez le suc filtré de 5 à 6 oranges et de 2 citrons. Essayez sa consistance dans un petit moule à dariole.

Incrustez le moule à créneaux, sur glace pilée, dans un petit baquet; emplissez-le par couches avec de la gelée, en distribuant sur chaque couche quelques petits fruits frais ou confits, mais légers, afin de ne pas nuire à la solidité de la gelée, quand elle sera renversée sur le socle. Quand le moule est plein, fermez-le avec son couvercle [1]; couvrez-le avec de la glace; tenez-le ainsi 2 heures. Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude; essuyez-le, renversez la gelée sur le socle; piquez sur le haut un petit hâtelet garni de fruits, piquez les autres en éventail sur les bords du socle.

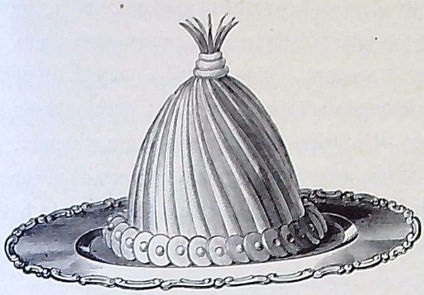
1. Tous les moules à entremets, chauds ou froids, avec ou sans cylindre, doivent être munis d'un couvercle en fer-blanc, qu'on fait exécuter juste du diamètre de chaque moule.



Dessin 417.



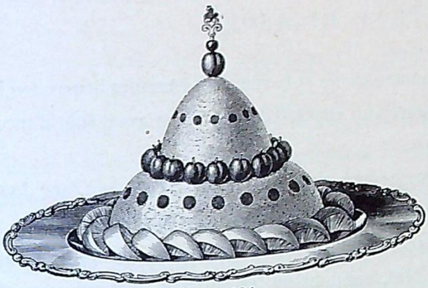
Dessin 418.



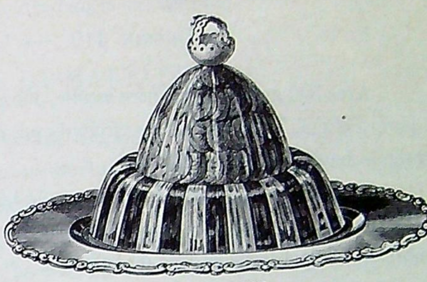
Dessin 419.



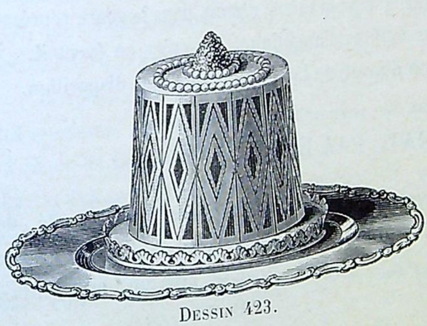
Dessin 420.



Dessin 421.



Dessin 422.



Dessin 423.



Dessin 424.

## DESSIN 418. — POUDING FROID, A L'AMBASSADRICE

Préparez un fond en sucre taillé, en pastillage, ou même en biscuit-punch, dans les conditions représentées par le dessin.

Faites frapper sur glace salée un moule uni, à pouding, de forme conique, ayant un couvercle qui s'emboîte à son embouchure. Décorez-en les parois avec des détails en pâte de reines-claudes ou d'abricots coupés à l'emporte-pièce, et humectés avec de la gelée, pour les coller.

Coupez chacun en deux parties 2 douzaines de marrons confits; mettez-les dans une terrine avec moitié de leur quantité de cerises mi-sucre; faites-les macérer une heure avec du marasquin.

Délayez, dans un poêlon, 500 grammes de purée de marrons, avec 4 à 5 décilitres de crème anglaise à la vanille; faites bien refroidir l'appareil sur glace, en le travaillant avec une cuiller; incorporez-lui alors la valeur d'un litre de bonne crème fouettée; puis dressez-le, par couches, dans un moule, en alternant chaque couche avec des cerises et marrons confits. Quand le moule en plein, masquez-en l'ouverture avec un rond de papier, fermez-le avec son couvercle; mastiquez-en les jointures, couvrez-le avec une épaisse couche de glace salée; faites-le frapper une heure et demie.

Au moment de servir, lavez le moule à l'eau froide, enlevez le couvercle, trempez-le vivement à l'eau chaude; démoulez le pouding sur le fond préparé. Entourez-le avec une couronne de belles reines-claudes; piquez sur le haut un hâtelet garni; entourez celui-ci avec des cerises mi-sucre, bien rouges.

## DESSIN 419. — GATEAU RICASOLI

Avec 500 grammes de sucre vanillé, 300 grammes fécule et farine, 150 grammes beurre fondu, 8 jaunes d'œuf, 7 blancs fouettés, grain de sel, préparez un appareil de biscuit, en ayant soin d'incorporer le beurre après les blancs.

Avec cet appareil, emplissez un moule à dôme, beurré, glacé à la fécule; cuisez-le à four doux; laissez-le rassir. Divisez-le ensuite en tranches transversales, et remettez le biscuit en forme, en imbibant chaque tranche avec de l'alkermès, et les masquant à mesure avec une couche de frangipane (p 435) à la vanille. Dressez le gâteau sur plat, masquez-en les surfaces, d'abord avec une couche de marmelade d'abricots, puis avec une épaisse couche de crème fouettée, bien égouttée, bien ferme, sucrée et parfumée. Décorez le gâteau au cornet avec la même crème, dans le genre représenté par le dessin; ornez-le sur le haut avec des feuilles confites d'angélique, disposées en éventail.

On ne peut préparer ce gâteau qu'à condition d'avoir de la bonne crème à sa disposition.

## DESSIN 420. — GATEAU PALERMITAIN

Préparez un appareil à biscuit dans les proportions de 500 grammes de sucre pilé, dont 50 grammes à la vanille, 250 grammes fécule, 150 grammes amandes douces, dont 30 grammes amères, 12 œufs, 2 cuillerées de kirsch, grain de sel. — Pilez les amandes avec un œuf; mettez-les

dans une terrine, avec le sucre, le sel; travaillez l'appareil en mélangeant peu à peu 3 œufs entiers et 8 jaunes. Quand il est mousseux, ajoutez d'abord la moitié de la fécule, puis 8 blancs fouettés, et ensuite le restant de la fécule et le kirsch.

Cuisez une partie de l'appareil dans un moule à bordure, et le restant sur plaque couverte de papier beurré. En sortant la bordure du four, démoulez le biscuit sur une grille; laissez-le refroidir quelques heures. Coupez-le droit sur le haut; collez-le, avec de la marmelade d'abricots, sur une abaisse en biscuit, coupée du même diamètre. Humectez-en les surfaces au pinceau, aussi avec de la marmelade; puis, glacez-le au kirsch; décorez-en les pourtours avec des détails de fruits confits. Dressez le gâteau sur serviette pliée[1].

Avec du sucre au *cassé*, bien blanc, filez, sur un moule à dôme, une petite sultane à grillage. Quand elle est démoulée, ornez-la d'un petit pompon; couvrez-la avec un globe en verre, tenez-la en lieu sec. — Avec du sucre filé fin, préparez 25 à 30 petites boules roulées à la main.

Pilez 400 grammes de pistaches fraîches, mondées; délayez avec un demi-décilitre d'eau de fleurs d'oranger et autant de sirop; passez-les au tamis. Mettez cette purée dans une terrine, délayez-la avec trois-quarts de litre de crème anglaise froide, à la vanille.

Avec cet appareil, préparez une bonne glace fine (voy. *Cuisine classique*). Quand elle est liée à point, incorporez-lui 4 décilitres de crème fouettée, légèrement sucrée, mêlée avec un peu d'appareil glacé, afin de l'empêcher de grainer dans la sorbetière. Finissez la plombière en lui incorporant 4 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger mêlée avec un peu de sirop.

Au moment de servir, garnissez le vide du gâteau avec la plombière, dressée en pyramide; couvrez-le avec la sultane, entourez celle-ci avec les petites boules en sucre filé.

## Dessin 421. — RIZ A LA MALTAISE

Triez et lavez 500 grammes de riz; cuisez-le à grande eau, avec le suc de 2 citrons, jusqu'à ce qu'il soit tendre, en tenant les grains entiers. — Râpez sur du sucre le zeste de 2 oranges. — Faites fondre 600 grammes de sucre, dans un sautoir, avec un peu d'eau et le suc passé de 2 oranges; cuisez le au *lissé*; retirez-le, mêlez-lui le sucre d'orange, puis frottez-le contre les parois de la casserole, à l'aide d'une cuiller en bois, pour le faire blanchir; aussitôt qu'il est épais, mêlez-lui le riz, tournez-le sur feu très doux, sans faire bouillir, jusqu'à ce que le sucre et le riz soient mêlés; retirez-le, incorporez-lui un demi-décilitre de marasquin. Aussitôt que la liqueur est absorbée, emplissez avec ce riz, un moule à savarin et un petit moule à dôme préalablement trempés à l'eau froide. Laissez raffermir ce riz 3 à 4 heures, sur glace.

Coupez 5 grosses oranges chacune en quatre quartiers; parez-les à vif, en supprimant l'écorce et les semences; mettez-les dans une terrine; saupoudrez-les avec de la glace de sucre. — Coupez 2 ou 3 ronds de biscuit ou de génoise, juste de même dimension du cylindre du moule à bordure; collez-les l'un sur l'autre avec de la marmelade, masquez-les extérieurement, glacez-les à l'orange; laissez sécher la glace.

1. Pour donner plus d'élégance aux entremets froids, dressés sur serviette, il faut d'abord remplir la cuvette du plat avec un fond-d'appui en bois s'y adaptant juste, et masqué de papier blanc; puis, poser sur ce fond, la serviette pliée.

Au moment de servir, démoulez la bordure sur un plat froid d'entremets; garnissez-en le creux avec le support en biscuit. Sur ce biscuit, démoulez le moule à dôme; entourez-en la base avec une chaîne de jolies reines-claudes, et entourez la base de la bordure avec les quartiers d'orange. Décorez les surfaces des deux pains avec des détails en angélique ou écorces confites d'orange. Piquez sur le haut un hâtelet garni de fruits; envoyez l'entremets en même temps qu'une saucière de sirop épais, à l'orange, mêlé avec quelques cuillerées de marasquin.

## Dessin 422. — PAIN D'ORANGES

Incrustez sur glace un moule à bordure uni, à fond bombé. — Prenez dans un poêlon la valeur d'un litre de pain d'abricots, collé; liez-le sur glace en le tournant; aussitôt qu'il est à point, emplissez-en le moule à bordure; laissez-le raffermir une heure. Démoulez ensuite le pain sur un plafond; prenez-en la moitié; coupez-le de haut en bas, avec un couteau trempé à l'eau chaude, en morceaux réguliers de 2 centimètres et demi de large; prenez ces morceaux un à un, rangez-les de nouveau dans le moule à bordure, à distance égale, en laissant entre eux un vide de même largeur; emplissez ces vides avec de la gelée fouetté, blanche, au citron, de façon à former deux nuances bien distinctes. Remettez le moule sur glace.

Incrustez sur glace un moule à dôme de moyenne grandeur. — Prenez 7 à 8 bonnes oranges; divisez-les en petits quartiers; parez-les à vif, sans peau ni pepins; étalez-les sur un linge. Prenez-les un à un avec une fourchette, trempez-les dans de la gelée à l'orange claire et mi-prise; montez-les à mesure au fond et contre les parois du moule à dôme, en les disposant en couronnes serrées. Chemisez-les ensuite avec la même gelée d'orange.

Délayez dans une terrine un décilitre et demi de belle marmelade d'abricots, avec le suc de 8 oranges et un demi décilitre de kirsch; ajoutez le zeste d'une orange. Une heure après, passez l'appareil dans un poêlon à fond rond; mêlez-lui quelques cuillerées de colle claire, liquide : l'appareil doit être très peu collé; liez-le sur glace, en le tournant; aussitôt à point, mêlez-lui un salpicon d'ananas, et, avec lui, emplissez le creux du moule à dôme; tenez-le sur glace une demi-heure; salez alors légèrement la glace, faites frapper le moule encore une demi-heure.

Au moment de servir, démoulez la bordure sur plat froid; emplissez-en le cylindre avec un support en biscuit coupé de même diamètre, mais un peu plus bas. Lavez vivement le moule à dôme, à l'eau froide; trempez-le aussitôt à l'eau chaude, et démoulez le pain sur le biscuit. A l'aide d'un petit hâtelet, piquez sur le haut de l'entremets un petit panier d'orange ou de mandarine, dentelé, garni de petits fruits ou simplement de gelée; envoyez-le aussitôt.

## Dessin 423. — CHARLOTTE IMPÉRIALE

Préparez un fond-d'appui en bois masqué en dessus avec du papier blanc, bordé en pastillage sur son épaisseur; collez-le sur plat.

Cuisez, en couche mince, sur plaque couverte de papier, un appareil de biscuit au beurre, parfumé à l'orange. Quand il est bien refroidi, coupez d'abord une abaisse ronde d'un centimètre plus

étroite que le fond d'un moule à charlotte, de même qu'une dizaine de montants de la hauteur du moule et de 3 centimètres de large. Masquez ces montants et l'abaisse, d'abord avec une mince couche de marmelade, puis avec une glace au rhum.

Quand la glace est sèche, bordez ces montants avec un cordon de glace-royale poussée au cornet; formez aussi au cornet, sur chacun d'eux, un grand losange régulier, allant de haut en bas et sur toute la largeur du montant; puis, formez-en un autre plus petit dans le grand.

Poussez un cordon de glace sur l'épaisseur des montants, rangez-les debout, contre les parois intérieures du moule, en les collant. Glissez alors l'abaisse ronde au fond du moule; quand la glace est sèche, tenez le moule sur glace.

D'autre part, préparez deux appareils de glace, l'un aux framboises, l'autre à l'ananas, bien lisses, bien frappés. — Choisissez un assortiment de bons fruits confits : ananas, reines-claudes, abricots, poires, melon, cerises; lavez-les à l'eau chaude; épongez-les bien; divisez les plus gros, retirez les noyaux à ceux qui en ont.

Au moment de servir, emplissez le moule, par couches, avec les deux appareils, en les alternant et en masquant chaque couche avec des fruits. Renversez aussitôt la charlotte sur le fond bordé, garnissez vivement le centre et les angles de chaque losange avec de la gelée de framboises poussée au cornet. Sur le haut de la charlotte, dressez un bouquet de gelée douce, hachée; entourez-le avec une double chaîne de petites perles en sucre filé, ou simplement avec des cerises mi-sucre; servez aussitôt l'entremets.

## Dessin 424. — GATEAU GAULOIS

Prenez un biscuit fin, cuit de la veille, dans un moule à dôme; parez-le droit sur le haut; renversez-le et coupez-en une tranche sur le côté pointu; par cette ouverture, videz-le en laissant sur les côtés une épaisseur d'un centimètre; collez-le alors sur une abaisse mince, en pâte frolle, d'un centimètre plus large que le gâteau.

Glacez au chocolat 12 bouchées en biscuit, la moitié rondes, l'autre moitié ovales.

Prenez 500 grammes de purée de marrons, sucrée, à la vanille; mettez-en la moitié dans une casserole; mêlez-lui un décilitre de crème anglaise; travaillez-la 2 minutes avec une cuiller, puis chauffez-la légèrement sans la quitter; retirez-la, incorporez-lui 200 grammes de beurre fin, par petites parties à la fois, afin d'obtenir un appareil léger. Mettez le restant dans une petite bassine; faites-la refroidir, incorporez-lui trois-quarts de litre de crème fouettée.

Avec l'appareil beurré, masquez les contours du gâteau, lissez-les; puis appliquez les petites bouchées rondes sur l'abaisse en pâte et contre le gâteau, à petite distance l'une de l'autre; bordez-les de perles poussées au cornet avec l'appareil beurré.

Rangez les bouchées ovales sur le haut, aussi à petite distance, en les inclinant légèrement; bordez-les également au cornet avec des perles d'appareil beurré.—Décorez alors le centre du gâteau, en poussant au cornet ce qu'on appelle en pâtisserie un *cheval-courant*. Dressez le gâteau sur serviette, posée sur un fond en bois, emplissez-en le vide avec la crème aux marrons.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 117

Dessin 425. — Plombière Marguerite.
Dessin 426. — Bombe Levantine.
Dessin 427. — Gateau Mouchy.
Dessin 428. — Millefeuille a la Pompadour.
Dessin 429. — Gateau Valois.
Dessin 430. — Gateau Moka.
Dessin 431. — Riz a la Palermitaine.
Dessin 432. — Croquembouche a la Bourquenay.

## Dessin 425. — PLOMBIÈRE MARGUERITE

Préparez une crème anglaise, avec 8 jaunes d'œuf, 375 grammes de sucre, trois-quarts de litre de lait et crème crue, un bâton de vanille coupé. Quand elle est froide et passée, versez-la dans une sorbetière, faites-la glacer. Quand elle est bien lisse, mêlez-lui, peu à peu, une infusion de 3 cuillerées de sirop d'ananas mêlé avec une égale quantité de liqueur d'*alkermès* et autant de marasquin. Travaillez de nouveau l'appareil 10 à 12 minutes; incorporez-lui alors un demi-litre de crème fouettée, légèrement sucrée, mêlée avec une petite partie de l'appareil, afin qu'elle ne graine pas.

Quand le mélange est opéré, que la plombière est lisse, ferme et moelleuse, mêlez-lui un salpicon d'ananas confit, préalablement lavé à l'eau tiède et refroidi.

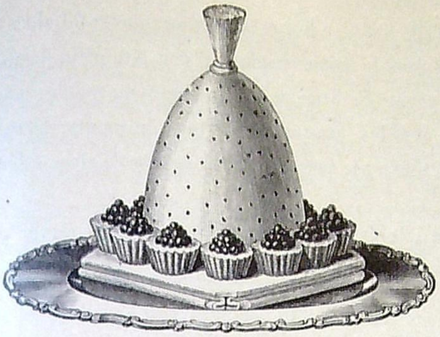
Masquez l'intérieur d'un moule à dôme avec du papier fin; fermez-le, frappez-le sur glace salée; 10 minutes après, emplissez-le avec la plombière. Fermez l'ouverture du moule avec un rond de papier, puis avec son couvercle; mastiquez-en les jointures avec de la pâte crue ou du beurre; couvrez-le avec une épaisse couche de glace salée, faites-le frapper 5 quarts d'heure.

Au moment de servir, lavez le moule à l'eau froide, enlevez le beurre et le couvercle; renversez la plombière sur une serviette, placée sur un rond en bois masqué de papier. Piquez sur le haut un pompon en sucre filé, entourez-la, à sa base, avec de petites tartelettes de fruits.

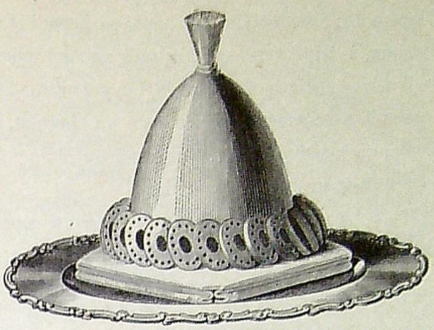
## Dessin 426. — BOMBE LEVANTINE

Beurrez légèrement un moule à bombe; foncez-le de papier fin; frappez-le sur glace salée; quelques minutes après, chemisez-le au fond et autour avec une couche de glace au chocolat; couvrez et laissez frapper un quart d'heure.

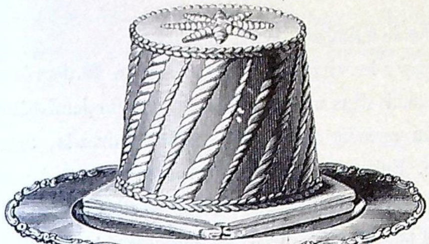
Prenez la valeur d'un litre de crème fouettée, ferme; faites-la bien égoutter. — Entourez une bassine avec de la glace pilée, versez dedans 3 décilitres de crème anglaise, froide, aux noisettes et à



Dessin 425.



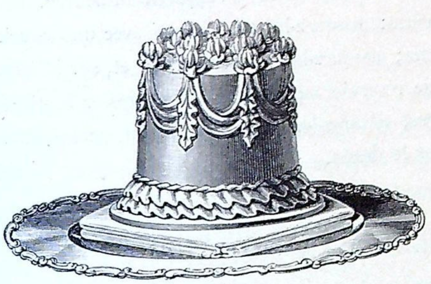
Dessin 426.



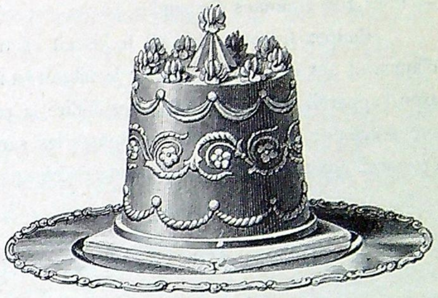
Dessin 427.



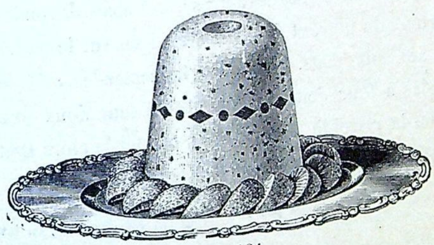
Dessin 428.



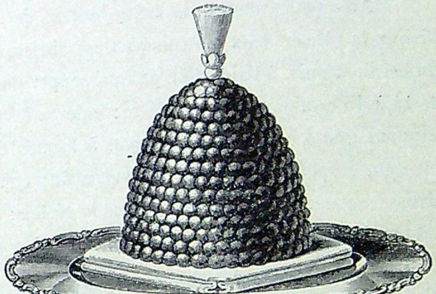
Dessin 429.



Dessin 430.



Dessin 431.



Dessin 432.

la vanille; fouettez 12 à 14 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée et mousseuse; mêlez-lui alors la crème, à l'aide d'une cuiller; puis versez l'appareil dans le moule chemisé: il doit être plein jusqu'à un demi-centimètre des bords. Coupez un rond de papier du diamètre de l'ouverture du moule; masquez-le avec une couche de glace au chocolat, et, avec lui, masquez l'ouverture du moule; fermez celui-ci, mastiquez-en les jointures avec du beurre, couvrez-le avec une couche épaisse de glace salée; frappez-le une heure et demie.

Lavez le moule, enlevez le beurre, trempez-le à l'eau tiède, et renversez la bombe sur serviette; supprimez-en le papier, entourez-en la base avec une couronne de petits gâteaux.

## Dessin 427. — GATEAU MOUCHY

Cuisez un biscuit fin, à la vanille, dans un moule à timbale beurré et glacé.

Broyez 8 jaunes d'œuf dans une terrine; délayez-les avec 3 décilitres de sirop à 28 degrés et un décilitre de lait d'amandes concentré; passez au tamis dans une casserole; ajoutez un demi-bâton de vanille. Tournez la crème sur feu doux jusqu'au moment où elle va bouillir; retirez-la, tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie. Enlevez la vanille, incorporez-lui, peu à peu, 300 grammes de beurre fin, divisé. Quand l'appareil est léger, divisez-le en trois parties.

Pilez une poignée de pistaches avec quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger et un peu de vert-d'épinards; passez-les au tamis; délayez-les avec une des trois parties de l'appareil au beurre. — Pilez 150 grammes d'amandes, passez-les; mêlez-leur aussi un tiers de l'appareil au beurre.

Coupez transversalement le biscuit en tranches; masquez-les tour à tour avec une couche d'appareil aux amandes; remettez le biscuit en forme; masquez-le alors tout autour et, sur le haut, avec l'appareil beurré, naturel, c'est-à-dire la partie réservée, au lait d'amandes. Dressez le gâteau sur serviette; lissez-le bien sur toutes les surfaces, décorez-les correctement, au cornet, avec l'appareil aux pistaches, dans le genre représenté par le dessin.

## Dessin 428. — MILLEFEUILLE A LA POMPADOUR

Avec 600 grammes de farine, autant de beurre, eau et sel, préparez du feuilletage à 8 tours. Divisez la pâte en deux ou trois parties; abaissez-les minces; étalez la pâte sur des plaques lisses et humectées; puis, à l'aide d'un patron, coupez sur elle, les unes à côté des autres [1], des abaisses rondes de 14 à 15 centimètres de diamètre; enlevez les parures du tour, et évidez les abaisses sur le centre avec un grand coupe-pâte, de façon à former des anneaux plats. Piquez-les, humectez-les avec le pinceau, saupoudrez-les avec du sucre fin; cuisez-les à four doux. Cuisez aussi à four doux une abaisse mince, en pâte d'office, sans la sécher; faites-la refroidir sous presse; coupez-la alors tout autour, à l'aide d'un patron : elle doit être d'un centimètre plus large que les anneaux.

1. On doit couper les abaisses sur la plaque où elles doivent cuire, afin de ne pas être obligé de les déformer, en les transportant.

En sortant ces anneaux du four, détachez-les de la plaque; laissez-les refroidir 10 minutes. Placez-en trois l'un sur l'autre, et posez une assiette dessus, afin de les presser légèrement. Quand ils sont bien refroidis, prenez-les un à un, masquez le premier avec une couche de frangipane aux amandes[1]; posez-en une autre dessus, masquez celle-ci avec de la gelée de framboises ou de la marmelade d'abricots. Continuez ainsi à monter les anneaux l'un sur l'autre, en alternant la frangipane avec de la gelée. Quand le gâteau est monté, collez-le avec de la frangipane, sur l'abaisse en pâte; masquez-le, sur les contours et sur le haut, avec une couche mince de meringue fine ou de meringue italienne; décorez-en les surfaces au cornet avec la même meringue, et faites-la sécher à four doux. Quand le gâteau est refroidi, dressez-le sur un rond de bois collé sur un plat, couvert d'une serviette pliée posée sur un fond en bois; puis poussez au cornet, sur les rebords de l'abaisse inférieure, des triples perles en crème fouettée, parfumée; avec cette crème, poussez aussi une chaîne de perles bien égales, autour de l'abaisse du haut; garnissez le vide du cylindre avec de la crème fouettée, en la dressant en pyramide. Envoyez ainsi l'entremets.

## Dessin 429 — GATEAU VALOIS

Pilez 250 grammes de chairs de noix fraîches, pelées; pilez-les avec une poignée de sucre en poudre; en dernier lieu, ajoutez un morceau de beurre; passez au tamis.

Préparez une crème anglaise avec 4 décilitres de lait, 7 à 8 jaunes, 250 grammes de sucre, demi-bâton de vanille. Passez-la, laissez-la à moitié refroidir; puis, délayez avec elle la purée de noix; incorporez-lui aussitôt 300 grammes de beurre fin, peu à peu, sans cesser de travailler.

Prenez un biscuit fin, cuit de la veille; émincez-le en 7 à 8 tranches; masquez-les d'un côté avec une couche de cette crème au beurre; puis, montez-les l'une sur l'autre pour remettre le biscuit en forme. Masquez-en les surfaces et le haut avec une couche de cette crème; lissez bien celle-ci, décorez-la dans le genre représenté par le dessin, toujours avec la même glace poussée à la poche, à travers une douille ciselée. Tenez 25 minutes le gâteau dans le timbre à glace; dressez-le ensuite sur serviette posée sur un fond en bois masqué de papier.

## Dessin 430. — GATEAU MOKA

Mettez dans une casserole 8 jaunes d'œuf, 250 grammes de sucre en poudre et une cuillerée de fécule; mêlez les œufs et le sucre; délayez avec 3 décilitres d'infusion de café à l'eau et 2 décilitres de lait; tournez la crème sur feu doux pour la lier, sans faire bouillir; passez-la dans une terrine; remuez-la jusqu'à ce qu'elle ne soit plus que tiède. Incorporez-lui alors, peu à peu, 300 grammes de beurre divisé en petites parties, sans cesser de travailler.

Prenez un biscuit fin, cuit de la veille, dans un moule à timbale. Divisez-le en 7 à 8 tranches

1. *Frangipane :* 8 jaunes, un œuf entier, 200 grammes farine, 150 grammes sucre, 50 grammes beurre, 1 demi-litre lait, 2 décilitres crème crue, vanille, grain de sel, préparez une crème; quand elle est liée, ajoutez 100 grammes d'amandes pilées avec quelques cuillerées d'eau de fleurs d'oranger. En dernier lieu, finissez-la, en lui incorporant 100 grammes de beurre cuit à la noisette.

transversales; masquez-les sur une surface avec une couche de crème moka, et montez-les l'une sur l'autre, pour remettre le biscuit en forme. Masquez-en les pourtours et le haut avec une couche de la même crème; lissez-la bien, puis décorez le gâteau, autour et en dessus, partie avec une poche à douille ciselée, partie avec un cornet de papier, en opérant dans l'ordre représenté par le dessin. Tenez 25 minutes le gâteau dans le timbre à glace; dressez-le ensuite sur serviette pliée posée sur un fond en bois masqué de papier blanc.

## Dessin 431. — RIZ A LA PALERMITAINE

Triez 300 grammes de riz Caroline; faites-le blanchir sans ébullition; égouttez-le, plongez-le à grande eau bouillante, acidulée au suc de citron; cuisez-le jusqu'à ce qu'il soit bien atteint, mais légèrement ferme. Égouttez-le sur un tamis, remettez-le dans une casserole plus petite, avec le suc de 6 oranges, un verre de bon vin blanc du Rhin et 150 grammes de sucre en poudre. Remettez-le sur feu vif en le tournant avec une cuiller; cuisez-le 7 à 8 minutes, sans le quitter : il doit alors se trouver légèrement lié, mais non à sec. Mêlez-lui 50 grammes de sucre d'orange râpé sur l'écorce; donnez un seul bouillon, retirez-le, mêlez-lui quelques cuillerées de pistaches en dés; versez-le aussitôt dans un moule à fond rond et à cylindre, trempé d'abord à l'eau froide, puis saupoudré intérieurement avec du sucre à l'orange.

Quand le riz est refroidi, mettez le moule dans une terrine avec de la glace autour; tenez-le ainsi une heure. Démoulez-le ensuite sur un plat froid; décorez-en les pourtours avec des écorces d'orange, confites; entourez-le avec des quartiers d'orange, parés à vif; arrosez avec du sirop à l'orange, et servez.

## Dessin 432. — CROQUEMBOUCHE A LA BOURQUENAY

Préparez une pâte à chou ordinaire [1]; prenez-la par petites parties avec une cuiller à café, laissez-les tomber sur la table farinée, roulez-les rondes de la grosseur d'une cerise. Rangez-les à mesure sur plaque, à distance; cuisez-les à bon four. En les sortant, détachez-les de la plaque; laissez-les sécher une heure à l'étuve.

Huilez un moule à dôme.— Prenez ensuite les choux un à un, avec les doigts, trempez-les dans du sucre au *cassé* d'un seul côté, rangez-les à mesure au fond et contre les parois du moule huilé, en les collant. Quand le sucre est froid, renversez le croquembouche sur une grille à pâtisserie; puis masquez-le entièrement avec une glace cuite au chocolat, bien lisse, mais pas trop chaude, afin qu'elle puisse bien napper les choux. Quand la glace est froide et sèche, passez-la 2 secondes à la bouche du four pour lui donner du brillant. — Au moment de servir, emplissez-en le vide avec une crème Chantilly à la vanille; dressez-le sur serviette. Collez sur le haut un petit pompon en sucre filé.

1. Un demi-litre d'eau, 250 grammes farine, 150 grammes beurre, 8 à 10 œufs, pincée de sucre, grain de sel.

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 118

Dessin 433. — CHARLOTTE GÉNOISE.
Dessin 434. — CHARLOTTE RUSTIQUE.
Dessin 435. — CHARLOTTE PRINTANIÈRE.
Dessin 436. — CHARLOTTE DE MARRONS.
Dessin 437. — CHARLOTTE A L'ORANGE.
Dessin 438. — CHARLOTTE A L'ORIENTALE.
Dessin 439. — CHARLOTTE CASTELANE.
Dessin 440. — CHARLOTTE PRINCIÈRE.

## Dessin 433. — CHARLOTTE GÉNOISE

Beurrez un grand moule à charlotte; glacez-le avec moitié fécule et moitié glace de sucre; emplissez-le avec un appareil de biscuit fin, à la vanille; cuisez-le; laissez-le rassir.

Parez ensuite ce biscuit, videz-le de part en part, en laissant à la croûte un centimètre et demi d'épaisseur. Collez-le alors, avec de la marmelade, sur une abaisse en pâte napolitaine; posez-le sur une grille à pâtisserie; humectez-en la surface au pinceau avec de la marmelade, et masquez-le entièrement avec une glace-royale, à l'orange.

Coupez en tranches minces un petit biscuit-punch; sur ces tranches, coupez au coupe-pâte, 36 ovales de petite dimension et 6 ronds. Sur chaque ovale, collez un autre ovale mince, plus étroit, coupé sur l'écorce d'oranges confites, molles, c'est-à-dire encore dans leur sirop et non confites à sec. Essuyez-les bien; masquez-les du côté blanc avec un peu de marmelade, collez-les sur les ovales en biscuit; humectez également ceux-ci avec de la marmelade serrée; puis appliquez-les contre les parois du gâteau, en formant 8 rosaces régulières avec un petit rond sur le centre. Entourez aussi l'épaisseur du gâteau, sur le haut, avec des petits ronds d'écorce d'orange; poussez ensuite au cornet, contre la lisière du haut et du bas, une chaîne de petites perles en meringue italienne; au centre de chaque perle, appliquez un petit rond en angélique ou en cerise mi-sucre. — Dressez la charlotte sur un rond de bois collé sur le centre d'un plat d'entremets, et couvert d'une serviette.

Au moment de servir, garnissez le vide de la charlotte avec un appareil de crème bavaroise aux noisettes torréfiées et à l'eau de fleurs d'oranger, lié au moment sur glace.

## Dessin 434. — CHARLOTTE RUSTIQUE

Cette charlotte est tout simplement coupée sur le centre d'un *gâteau-arbre*, vulgairement connu sous le nom de *gâteau de broche*.

Il faut la couper sur un gâteau frais, préparé avec du beurre fin, de forme moyenne, ni trop large, ni trop étroit. Masquez-en le fond ouvert avec un rond de biscuit coupé de son même dia-

mètre et garnissez-en l'intérieur avec un appareil de crème bavaroise au marasquin, lié au moment sur glace.

## Dessin 435. — CHARLOTTE PRINTANIÈRE

Collez sur plat un petit fond en bois, bordé sur son épaisseur, masqué en papier blanc sur le haut.

Préparez un appareil de biscuit dans les proportions de 500 grammes sucre, 250 grammes amandes moulues, 350 grammes farine, 150 grammes beurre fondu et épuré, 18 jaunes d'œuf, 14 blancs fouettés, zeste d'orange, grain de sel. Si l'on diminuait la quantité d'amandes, il faudrait augmenter celle de la farine.

Masquez une plaque avec du papier beurré; sur le papier, étalez l'appareil en couche de trois-quarts de centimètre d'épaisseur; cuisez-le à four modéré; laissez-le refroidir. Divisez-le ensuite en deux parties : sur l'une, coupez un rond de même largeur que le fond du moule à charlotte; masquez-le ensuite avec une glace-royale blanche; sur l'autre partie, coupez deux bandes de 12 centimètres de long; glacez-en une blanche; divisez-la aussitôt sur le travers, en montants d'un centimètre de large, mais en ayant soin de les couper un peu en biais et bien réguliers, de façon qu'en les posant dans le moule, tout en les inclinant, ils se trouvent cependant d'aplomb. Glacez l'autre bande avec de la glace rose; distribuez-la également en montants de même épaisseur; rangez-les à mesure sur une plaque, à distance : il en faut 16 à 18.

Quand la glace est sèche, prenez les montants un à un, rognez-les très régulièrement sur l'épaisseur, des deux côtés, afin qu'ils s'encadrent mieux en les rangeant dans le moule.

Masquez le fond du moule avec un rond de papier; sur ce papier, posez le rond glacé blanc. Appliquez alors les montants contre les parois intérieures du moule, en les inclinant et alternant les nuances; serrez-les convenablement pour qu'ils se soutiennent; incrustez le moule sur glace pilée.

Mettez dans une terrine 4 à 5 décilitres de purée de fraises de bois; délayez-la d'abord avec le suc de deux oranges et du sirop à l'orange, puis avec de la colle clarifiée, à peine tiède; essayez l'appareil sur glace pour juger de sa consistance.

Préparez 3 décilitres de crème anglaise à la vanille; passez-la dans une terrine; quand elle est à peu près froide, mêlez-lui quelques cuillerées de colle clarifiée, tiède.

Mettez le quart de l'appareil aux fraises dans un petit poêlon, liez-le sur glace, en le tournant; versez-le dans le vide de la charlotte; laissez-le prendre.

Liez sur glace, dans un autre petit poêlon, le tiers de la crème anglaise; mêlez-lui 4 à 5 cuillerées de crème fouettée, versez-la sur la couche de fraises; laissez-la prendre aussi; sur la crème, faites prendre une autre couche d'appareil aux fraises, et finissez d'emplir la charlotte, en alternant les deux appareils. Tenez le moule encore une demi-heure sur glace.

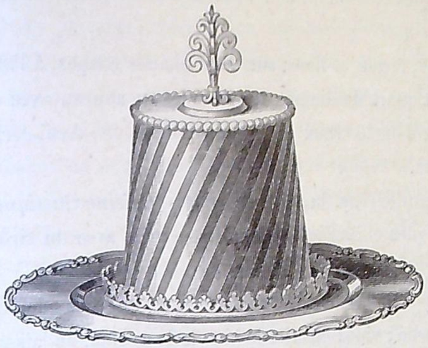
Au moment de servir, démoulez la charlotte sur le fond bordé; enlevez le papier, et collez sur le haut une petite aigrette en sucre, fixée sur une pastille. Poussez alors, contre l'épaisseur de l'abaisse supérieure, une chaîne de perles en meringue italienne ou en crème fouettée.



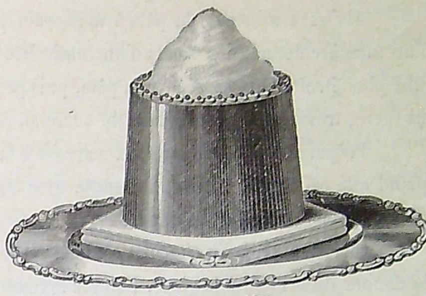
Dessin 433.



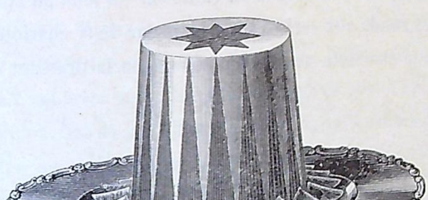
Dessin 434.



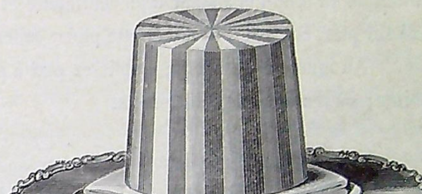
Dessin 435.



Dessin 436.



Dessin 437.



Dessin 438.



Dessin 439.



Dessin 440.

## Dessin 436. — CHARLOTTE DE MARRONS

Préparez un appareil de biscuit fin (p. 403) avec un quart de beurre pour 500 grammes de sucre; cuisez-le dans un moule à charlotte[1] haut de forme, beurré et glacé avec glace et fécule; laissez-le rassir 7 à 8 heures. Coupez-le droit sur le haut, renversez-le, cernez-le en dessus, du côté lisse, avec la pointe d'un couteau et un patron en carton, à 1 centimètre et demi des bords, sans enlever la partie cernée. Humectez les surfaces du biscuit, au pinceau, avec de la marmelade d'abricots; posez-le sur une grille à pâtisserie et masquez-le entièrement avec une glace cuite au chocolat.

Abaissez mince de la pâte à massepain, fine, ferme et lisse; sur cette abaisse coupez, à l'aide d'un tube à colonne, des ronds d'un centimètre et quart de diamètre; évidez-les en anneau avec un tube plus étroit. Laissez sécher la pâte, puis posez dans le creux de chaque anneau une demi-cerise mi-sucre, trempée à mesure dans du sucre au *cassé*.

Préparez une plombière aux marrons à la vanille (voy. la série des glaces, *Cuisine classique*); quand elle est ferme et lisse, finissez-la avec quelques cuillerées de marasquin mêlé avec du sirop; laissez-la reposer une demi-heure.

Quand la glace au chocolat est bien sèche, passez la charlotte au four doux, une seconde, afin de donner du brillant à la glace. Enlevez le rond cerné; videz ensuite le biscuit de ce côté, en laissant autour et au fond l'épaisseur d'un centimètre et demi; dressez alors la charlotte sur un fond en bois, fixé sur plat, couvert d'une serviette pliée; collez les ronds aux cerises sur l'épaisseur de la charlotte.

Au moment de servir, emplissez peu à peu la charlotte avec la plombière, en la dressant en pointe; servez aussitôt l'entremets.

## Dessin 437. — CHARLOTTE A L'ORANGE

Cuisez, sur plaque couverte de papier, un appareil de biscuit aux amandes. Divisez-le en bandes de 10 centimètres de large; glacez-les avec une glace à l'orange légèrement rougie; coupez-les transversalement en triangles allongés. Glacez également une bande longue, de 2 centimètres et demi de largeur; laissez sécher la glace.

Masquez le fond d'un moule à charlotte avec un rond de papier; entourez-le de glace.

Préparez un appareil de pain d'orange avec suc d'orange et colle de poisson; tournez-le sur glace pour le lier; quand il est à point, retirez-le; mêlez-lui un salpicon composé de pistaches et écorces d'orange, confites; ajoutez deux poignées de cerises mi-sucre, entières.

1. On doit avoir en cuisine et en pâtisserie des moules à charlotte de forme basse, ayant 9 centimètres de hauteur sur 14 à 15 centimètres de large; ce sont ceux ordinairement employés pour les charlottes de pommes. On doit avoir aussi ceux de forme haute : 10 centimètres et demi de haut sur 14 centimètres et demi de large; ceux-là sont plutôt employés pour cuire les biscuits et foncer les charlottes pour entremets froids.

Rangez vivement les triangles en biscuit contre les parois du moule, en les serrant, la pointe en bas; versez aussitôt l'appareil dans le moule; tenez-le une heure sur glace.— Au moment de servir, démoulez la charlotte sur plat froid; entourez-la avec des quartiers d'orange, en écorce, à la gelée.

## Dessin 438. — CHARLOTTE A L'ORIENTALE

Cuisez sur plaque une abaisse en biscuit, tel qu'il est décrit pour la charlotte printanière, en lui donnant l'épaisseur d'un centimètre; laissez-la refroidir; coupez alors, sur elle, une abaisse ronde, du diamètre intérieur du moule à charlotte. Divisez le reste de l'abaisse en deux bandes de 10 centimètres de large; masquez-en une avec de la glace-royale blanche, et l'autre avec de la glace aux pistaches. Aussitôt qu'elles sont glacées, coupez-les transversalement en montants d'un centimètre et demi de large; rangez à mesure ceux-ci sur une plaque bien plane; laissez sécher la glace. Glacez alors l'abaisse ronde, moitié avec la glace blanche, moitié avec la glace vert-tendre. Divisez aussitôt l'abaisse en deux, puis coupez chaque moitié en rosace, juste de la largeur des montants.

Quand la glace est sèche, coupez légèrement en biais, du côté non glacé, un des bouts des montants blancs et verts. Coupez aussi en biais les divisions de l'abaisse ronde, afin de pouvoir les rajuster exactement, en montant la charlotte, sans que l'épaisseur de l'abaisse supérieure soit visible.

Foncez alors le moule avec le biscuit, en commençant par le fond et en alternant les nuances, mais surtout en les rajustant exactement; tenez-la à couvert.

Pilez 300 grammes de pistaches fraîches, mondées, en ajoutant un peu de sirop; passez-les au tamis. Mettez la purée dans une terrine; délayez-la d'abord avec 3 à 4 décilitres de sirop et quelques cuillerées d'eau de fleurs d'oranger, puis avec de la colle clarifiée et tiède; si l'appareil n'était pas suffisamment vert, mêlez-lui un peu de vert-d'épinards pour le nuancer[1]. Versez-le ensuite dans un poêlon, liez-le sur glace, en le tournant. Aussitôt qu'il commence à épaissir, incorporez-lui un demi-litre de crème fouettée, et ensuite un salpicon d'ananas confit. Emplissez aussitôt le vide de la charlotte; laissez raffermir l'appareil une heure.

Au moment de servir, renversez la charlotte sur serviette et envoyez-la.

## Dessin 439. — CHARLOTTE CASTELANE

Prenez une caisse en fer-blanc, sans fond, de forme légèrement conique, de 10 centimètres de haut, et dont les faces ont 5 centimètres de large. Si l'on ne dispose pas d'un tel moule, il faut le faire exécuter : rien n'est plus simple.

Beurrez le moule, glacez-le avec fécule et glace de sucre; emplissez-le à peu près à hauteur avec un appareil de biscuit fin, à la vanille; cuisez-le à four bien atteint, mais tombé. Quand il est sorti du four, laissez-le rassir; puis parez-le droit en dessus; renversez-le, cernez-le sur le haut, avec

1. Pour nuancer en vert les appareils d'entremets, et en général tout ce qui est mangeable, on ne doit employer que du *vert-d'épinards* : aucune autre substance ne peut et ne doit remplacer celle-là.

la pointe d'un couteau, à 1 centimètre et demi des bords; videz-le de ce côté. Masquez-en alors les surfaces extérieures et le rebord du haut avec une couche mince de crème au beurre, préparée avec une crème anglaise beurrée. Décorez ensuite les surfaces en grillage aussi avec de la crème au beurre, poussée au cornet; poussez également contre les angles, de même que sur la lisière du haut et du bas, une chaîne de petites perles. Sur le centre de chaque carreau du grillage, appliquez un petit rond d'angélique coupé à la colonne.

Dressez la charlotte sur serviette, et, au moment de servir, garnissez-en le vide avec un appareil de crème bavaroise aux noix fraîches, à la vanille, lié au moment sur glace.

## Dessin 440. — CHARLOTTE PRINCIÈRE

Beurrez et glacez à la fécule un moule à 6 pans, en fer-blanc, sans fond; posez-le sur un petit plafond rond masqué de papier beurré; emplissez-le avec un appareil de biscuit fin au zeste d'orange.

Préparez un appareil de génoise fouettée sur feu (p. 414); cuisez-le sur plaque couverte de papier, en lui donnant l'épaisseur d'un centimètre et demi. Quand la génoise est refroidie, coupez sur elle, à l'aide d'un patron en carton, une abaisse à six pans, d'un centimètre plus large que le moule dans lequel a cuit le biscuit. Coupez une autre abaisse en génoise, également à six pans, du même diamètre que le moule, et, enfin, une autre de 3 centimètres plus étroite que cette dernière. Collez-la sur le centre de celle-ci, avec de la marmelade.

Quand le biscuit est rassis, cernez-le, en dessus, à 1 centimètre des bords; humectez-en les surfaces au pinceau avec de la marmelade, et posez-le sur une grille à pâtisserie; masquez-le ensuite avec une glace claire, au kirsch. Glacez également les abaisses à six pans.

Avec de la pâte cuite, à massepain, modelez un petit ananas; laissez sécher la pâte, puis nappez-la légèrement, au pinceau, avec de la marmelade d'abricots, tiède, serrée; laissez-la aussi sécher. — Imitez, en sucre *tiré*, une petite couronne d'ananas, en forme de palmier; fixez-la sur le fruit, et collez solidement celui-ci sur le centre de la petite abaisse formant gradin; entourez-le avec des triangles en angélique, glacés au *cassé*. — Décorez au cornet, ou avec des fruits, l'épaisseur du petit gradin.

Sur une abaisse en pâte d'amandes, lisse et ferme, abaissée au rouleau, coupez au coupe-pâte, 36 losanges de 3 centimètres de long; rangez-les sur une plaque, décorez-les chacun avec un losange plus étroit d'écorce d'orange confite, ou simplement de l'angélique confite, coupée mince; collez-les avec de la marmelade très serrée.

A l'aide d'un tube à colonne, coupez une soixantaine de ronds, aussi en pâte à massepain [1];

1. Voici la description de la pâte à massepain, mangeable, appliquée à l'ornementation des entremets : mondez 500 grammes d'amandes; faites-les dégorger, pour les obtenir bien blanches. Égouttez-les, pilez-les au mortier, en leur mêlant quelques cuillerées de sucre en poudre; passez-les au tamis. — Cuisez, au *petit-cassé*, 1 kilogramme de sucre, avec un bâton de vanille; retirez-le du feu; mêlez-lui les amandes, de façon à obtenir une pâte serrée; mettez-la dans le mortier, par petites parties; pilez-la jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Retirez-la alors sur la table; remplissez-la aussitôt avec de la glace de sucre, en la travaillant avec les mains, absolument comme le pastillage; tenez-la à couvert; laissez-la reposer.

évidez-les en anneaux, et garnissez-en le vide, chacun avec une demi-cerise mi-sucre, glacée au *cassé*.

Collez la grande abaisse en génoise sur un plat d'entremets, et, sur cette abaisse, collez la charlotte; entourez la base de celle-ci avec la moitié des anneaux aux cerises, en les collant les uns à côté des autres avec de la marmelade.

Décorez les six surfaces de la charlotte, avec les losanges en pâte, en formant un décor dans le genre que représente le dessin.

Épluchez un ananas frais, mûr à point. Retirez-en les parties dures du cœur; pilez les chairs, passez-les au tamis fin. Mettez cette purée dans un poêlon, mêlez-lui le suc de deux oranges et 4 décilitres de sirop vanillé; puis 5 à 6 cuillerées de colle clarifiée; liez l'appareil sur glace, en le tournant, et, quand il est à point, incorporez-lui un demi-litre de crème fouettée.

Avec cet appareil, emplissez le vide de la charlotte; fermez-en l'ouverture avec l'abaisse surmontée de l'ananas, et décorez-en la lisière du haut, avec le restant des anneaux aux cerises, en les collant avec de la marmelade. Dressez la charlotte sur plat; masquez le fond de celui-ci avec une mince couche de gelée hachée.

---

# SOMMAIRE DE LA PLANCHE 119

Dessin 441. — BORDURE MOBILE, EN PASTILLAGE.
Dessin 443. — SOUFFLÉ GLACÉ, A LA MARLY.
Dessin 445. — PANACHÉ A LA MODERNE.
Dessin 447. — POUDING FROID, AUX PÊCHES
Dessin 442. — BORDURE MOBILE, EN PASTILLAGE
Dessin 444. — PAIN DE MANDARINES, A LA MALTAISE.
Dessin 446. — PANACHÉ ROSA.
Dessin 448. — GATEAU ESPÉRANCE.

## Dessins 441, 442. — BORDURES MOBILES, EN PASTILLAGE

Ces bordures sont surtout employées pour servir les gâteaux d'entremets froids. Elles constituent, en somme, un ornement d'une exécution facile, peu coûteux puisqu'il doit servir souvent, et d'un effet très agréable.

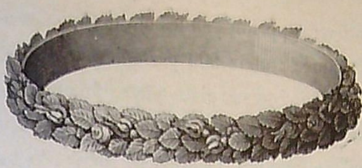
Faites souder un cercle en fer-blanc, de façon qu'il s'adapte juste sur le haut de la cuvette du plat : il doit avoir seulement la hauteur d'un centimètre et demi. — Humectez-le d'abord au pinceau, sur les deux faces, avec de la dorure ou de repere ; puis masquez-le, sur les deux faces, avec du pastillage abaissé mince. Posez-le sur un plafond saupoudré d'amidon, et ornez-le simplement, tout autour, avec des feuilles vertes imitées en pastillage, entremêlées de petit boutons de rose, blancs ou nuancés : le premier modèle est orné dans ces conditions.

Le deuxième modèle est formé sur un cercle légèrement évasé ; il est orné, sur le haut, d'une petite bordure blanche, à jour, levée à la planche et, sur sa largeur, avec une guirlande composée de roses imitées en sucre, en pastillage ou en pâte à massepain, entremêlées avec des feuilles vertes en pastillage. Laissez bien sécher le pastillage avant d'employer les bordures : le gâteau mandarin est représenté orné d'une de ces bordures mobiles.

## Dessin 443. — SOUFFLÉ GLACÉ, A LA MARLY

Avant de commencer l'opération, prenez une casserole à soufflé, à parois droites, en argen ou en métal argenté. Entourez-en les bords supérieurs avec une bande de papier de 3 à 4 centimètres de large, soit en la collant, soit en la soutenant avec un anneau de ficelle. Posez la casserole dans une petite cave à glacer [1] ; fermez celle-ci, posez-la sur une épaisse couche de glace salée, étalée dans un baquet ; entourez-la aussi avec de la glace salée ; faites-la frapper 20 à 25 minutes.

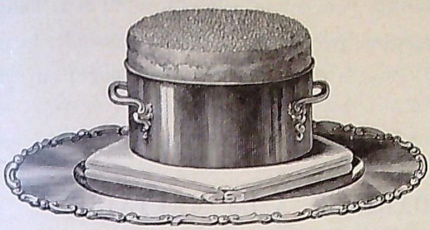
1. J'ai donné ce modèle dans la *Cuisine de tous les pays*.



Dessin 441.



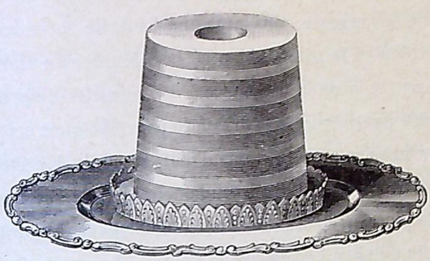
Dessin 442.



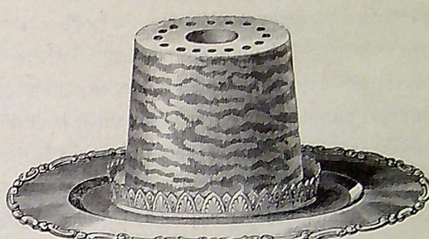
Dessin 443.



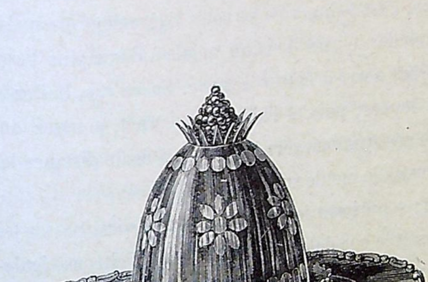
Dessin 444.



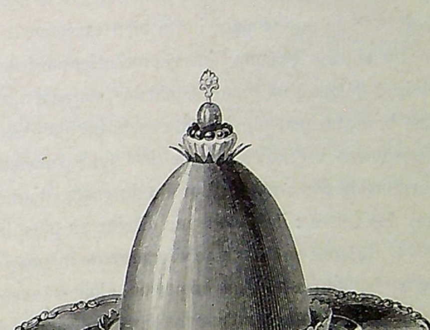
Dessin 445.



Dessin 446.



Dessin 447.



Dessin 448.

Pelez une trentaine de bons abricots, mûrs à point; supprimez-en les noyaux, passez les chairs au tamis fin. Mettez cette purée dans une bassine étamée : pour 500 grammes de fruits, mêlez 350 grammes de glace de sucre à la vanille. Posez la bassine sur glace pilée, fouettez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit devenu consistant. Mêlez-lui alors quelques gouttes d'essence de noyau, sucrée; puis, incorporez-lui trois-quarts de son volume de crème fouettée, légèrement sucrée. Versez alors l'appareil dans la casserole frappée; remplissez-la jusqu'à 2 centimètres au-dessus des bords. Fermez la cave, lutez-en les jointures du couvercle avec de la pâte crue; couvrez-la d'une épaisse couche de glace salée. Faites frapper 2 heures l'appareil.

Sortez la casserole de la cave; passez la lame tiède d'un couteau, entre l'appareil et la bande de papier pour l'enlever. Saupoudrez le dessus de l'appareil avec une mince couche d'amandes torréfiées, hachées, mêlées avec du sucre en poudre. — Posez la casserole sur serviette pliée; envoyez aussitôt le soufflé.

## Dessin 444. — PAIN DE MANDARINES, A LA MALTAISE

Le pain de mandarines est représenté dressé sur un socle imitant la moitié d'une grosse mandarine fixée sur une abaisse. Cette imitation peut être exécutée en pastillage ou en carton-pâte. Elle est tout simplement moulée dans un moule à dôme de forme basse, plus large que haut. Ce socle doit être exécuté 3 à 4 jours d'avance, afin de donner le temps à la pâte de bien sécher. Fermez-en alors l'ouverture avec une abaisse ronde, en carton, en ayant soin de la descendre à 1 centimètre de profondeur, afin de réserver un creux sur le haut du socle dans lequel sera dressé le pain. Masquez cette abaisse avec du pastillage; masquez aussi l'épaisseur du socle avec du jaune d'œuf, et sablez-les avec du sucre en grain de couleur jaune-orange. Quand le sucre est sec, fixez solidement le socle sur une abaisse en bois mince, masquée de pastillage. Avec un pinceau, colorez alors la bande blanche du haut, sur la moitié de sa largeur, avec du jaune-orange, afin d'imiter l'épaisseur de l'écorce de mandarine, qui est naturellement moitié jaune et moitié blanche. Collez ce socle sur plat d'entremets.

Pour que le pain imite bien exactement une mandarine, il faut faire exécuter un moule en fer-blanc dans les conditions représentées par le dessin, c'est-à-dire avec les côtés légèrement marqués. Mais, à défaut d'un moule semblable, on peut aussi mouler le pain dans un moule à dôme plus large que haut, un peu plus étroit cependant que celui ayant servi à foncer le socle. En ce cas, huilez-le légèrement à l'intérieur avec de l'huile d'amandes douces; puis, à l'aide d'un cornet, poussez des cordons de glace-royale, partant du centre du moule et rayonnant vers les bords, à égale distance les uns des autres : il en faut une dizaine au plus. Incrustez le moule sur glace.

Coupez en deux une vingtaine de mandarines; supprimez les semences des chairs, passez-les au tamis. Mettez-les dans un poêlon, ajoutez les chairs et le suc de 4 à 5 oranges et de 2 citrons, également passés; allongez l'appareil avec 2 décilitres de marmelade d'abricots, délayée avec 3 décilitres de sirop, passée au tamis. Infusez dans l'appareil, pendant une demi-heure, 3 écorces de mandarines, en quartiers, dont les parties blanches ont été entièrement supprimées à l'aide d'une cuiller en fer.

Choisissez une douzaine de mandarines fermes, d'égale grosseur; divisez-les chacune en deux

parties, sur le travers; retirez-en très délicatement les chairs entières, sans les abîmer. Supprimez le blanc des écorces, lavez-les; puis festonnez-en les bords; rangez-les d'aplomb sur une épaisse couche de glace pilée; emplissez-les à peu près à hauteur avec de la gelée d'orange; laissez raffermir celle-ci. Supprimez alors les semences aux chairs des demi-mandarines, posez-en une moitié sur chaque écorce, c'est-à-dire sur la couche de gelée, en les renversant.

Enlevez les écorces en infusion dans l'appareil, mêlez à celui-ci 2 décilitres de colle de poisson, clarifiée, ainsi qu'une demi-bouteille de champagne. Essayez-en une petite partie sur glace, afin de juger de sa consistance : il doit être léger. Liez-le alors légèrement, en le tournant sur glace; versez-le dans le moule huilé; laissez-le raffermir une heure.

Une demi-heure seulement avant de servir, fermez le moule avec un couvercle, salez la glace qui l'entoure; couvrez-le aussi avec de la glace salée. — Au dernier moment, enlevez le moule de la glace, lavez-le à l'eau froide, trempez-le vivement à l'eau chaude, et démoulez le pain sur le socle; entourez celui-ci avec les demi-mandarines dans les écorces.

## Dessin 445. — PANACHÉ A LA MODERNE

Préparez un fond-d'appui en bois, bordé sur son épaisseur, masqué en dessus avec du papier blanc, portant, sur son centre, un support mobile (planche 131); ce support est en bois masqué de papier blanc : il ne doit être introduit dans la douille qu'après que l'entremets est démoulé.

Mettez dans une petite terrine 4 décilitres de lait d'amandes, sucré, infusé à la vanille, collé à point. Dans un autre poêlon, mettez 5 décilitres de purée de fraises, passée à l'étamine, étendue avec le suc de 2 oranges, sucrée et collée; si l'appareil n'était pas de belle nuance, mêlez-lui quelques gouttes de carmin liquide. Mettez dans un autre poêlon une égale quantité d'appareil de pain d'abricots au marasquin, également sucré et collé.

Incrustez, sur glace pilée, un moule à cylindre uni; faites prendre au fond une couche d'appareil aux fraises ayant 1 centimètre d'épaisseur. Sur cette couche, faites-en prendre une autre plus mince d'appareil au lait d'amandes; sur le lait d'amandes, faites prendre une couche d'appareil aux abricots; continuez ainsi en alternant les nuances, et en réglant l'épaisseur des couches à l'aide d'une mesure : les couches de lait d'amandes doivent être plus minces parce que cet appareil, par sa nature huileuse, se colle difficilemeat aux autres appareils; il faut donc employer peu d'amandes et un peu plus de sirop et de colle, ou alors remplacer cet appareil par de la gelée fouettée, bien blanche, ce qui est préférable.

Laissez refroidir l'appareil sur glace. — Un quart d'heure avant de servir, fermez le moule avec son couvercle; salez légèrement la glace, et frappez l'appareil, afin qu'étant superficiellement frappé, les couches soient moins exposées à se séparer, quand l'entremets est renversé.

Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude; essuyez-le, renversez l'entremets sur le fond-d'appui; glissez alors le support dans la douille, pour mieux soutenir le pain. On peut piquer sur le haut de cette douille un hâtelet garni de fruits.

## Dessin 446. — PANACHÉ ROSA

Collez, sur plat d'entremets, un fond-d'appui, bordé en pastillage sur son épaisseur, masqué de papier sur le haut, portant sur son centre un support à douille.

Mondez 500 grammes d'amandes; faites-les dégorger une heure à l'eau froide. Égouttez-les, pilez-les, petit à petit, en ajoutant de temps en temps un peu d'eau froide et une poignée de sucre. Délayez-les avec un litre d'eau froide; exprimez-les, peu à la fois, à travers un linge. Mettez le liquide dans une terrine, avec de la vanille coupée et du sucre; faites infuser une demi-heure. Mêlez-lui alors la valeur de 2 décilitres de colle de poisson, clarifiée; passez-le au tamis fin, dans un poêlon. Essayez-en une petite partie sur glace, afin de le rectifier au besoin, selon qu'il serait ou trop faible ou trop collé.

Préparez un petit appareil de pain de framboises, mêlé avec le suc de 2 oranges, du sucre ou du sirop et la colle nécessaire; essayez-le aussi sur glace.

Incrustez sur glace un moule uni, à cylindre; décorez-en le fond avec quelques détails de fruits confits, trempés à mesure dans de la gelée mi-prise.

Quand le moule est bien saisi, faites lier sur glace la moitié de chaque appareil; dans celui aux amandes, incorporez quelques cuillerées de crème fouettée; puis prenez-le par petites parties, étalez-le au fond du moule, en l'entremêlant avec de l'appareil aux framboises. Laissez raffermir les couches; puis, recommencez l'opération jusqu'à ce que le moule soit plein; tenez-le une heure sur glace.

Vingt minutes avant de servir, fermez le moule avec son couvercle; saupoudrez la glace avec du sel; couvrez-le aussi avec de la glace salée. — Au moment de servir, lavez le moule, trempez-le vivement à l'eau chaude, renversez l'entremets sur le fond-d'appui. Glissez alors le support dans la douille qui n'a d'autre rôle que de maintenir le pain d'aplomb. — On peut piquer sur le haut de cette douille un hâtelet garni de fruits.

## Dessin 447. — POUDING FROID, AUX PÊCHES

Collez, sur plat d'entremets, un fond en bois couvert de papier blanc sur le haut et masqué, sur son épaisseur, avec une bordure en pastillage, levée à la planche, formant rebords; tenez-le en lieu sec.

Choisissez des amandes plates et larges, échaudez-les pour en retirer la peau; fendez-les en deux, faites-les dégorger 2 heures à l'eau froide. Coupez-les ensuite avec un tube à colonne. Choisissez-en d'autres d'égale longueur dont la forme est ovale, pointue d'un côté; fendez-les aussi, faites-les dégorger.

Pelez 8 à 10 bonnes pêches, mûres à point; retirez-en le noyau; passez au tamis. Mêlez à cette purée un décilitre de lait d'amandes et autant de sirop froid à 30 degrés; passez-la à l'étamine; mettez-la dans un poêlon, mêlez-lui 2 décilitres de colle de poisson clarifiée (p. 426), en même

temps que quelques gouttes de carmin pour la nuancer légèrement; essayez sur glace une petite partie de l'appareil.

Incrustez sur glace un moule à dôme élevé; prenez les ronds d'amandes un à un, trempez-les dans de la gelée mi-prise, appliquez-les contre les parois du moule, à quelques centimètres du fond et à une petite distance des bords. Avec les amandes ovales formez, sur le centre du moule, 4 rosaces, à distance l'une de l'autre. Consolidez le décor, en chemisant le moule avec une couche de gelée claire, à l'orange.

Tournez sur glace l'appareil aux pêches, pour le lier; mêlez-lui alors quelques cuillerées de kirsch et un salpicon composé d'ananas confit et de pistaches fraîches, bien vertes; versez-le dans le vide du moule. Faites frapper le pouding une heure.

Un quart d'heure avant de servir, fermez le moule avec son couvercle, mastiquez-en les jointures avec du beurre; salez légèrement la glace; couvrez-le aussi avec une couche de glace salée; faites frapper le pouding simplement pour ternir la gelée. — Au dernier moment, trempez vivement le moule à l'eau chaude, et démoulez le pouding sur le fond-d'appui. Enlevez-en une petite partie sur le haut avec un couteau chauffé; creusez-le légèrement; masquez le creux avec une couche de l'appareil réservé; sur celui-ci, piquez en éventail des pointes en angélique; dressez sur le centre un bouquet de cerises mi-sucre. Envoyez ainsi le pouding.

## DESSIN 448. — GATEAU ESPÉRANCE

Collez sur plat un fond-d'appui en bois bordé en pastillage sur le tour, et masqué de papier sur le haut. — Pelez une demi-pomme, cannelez-la sur les côtés, creusez-la légèrement en dessus; faites-la cuire en la tenant ferme; faites-la ensuite macérer dans du sirop.

Prenez un biscuit fin, cuit de la veille dans un moule à dôme élevé; coupez-le droit, cernez-le, enlevez le bord cerné; videz-le en laissant au fond et autour l'épaisseur d'un centimètre et demi; remettez-le dans le moule; tenez-le au froid.

Lavez à l'eau tiède 7 à 800 grammes d'angélique; coupez-la, faites-la piler et passer au tamis fin. Mettez cette purée dans un poêlon, délayez-la avec 1 demi-décilitre d'eau de fleurs d'oranger, autant de kirsch, un peu de sirop léger et 1 décilitre de colle clarifiée, pas trop forte. Liez l'appareil sur glace, en le tournant; retirez-le, incorporez-lui la valeur d'un demi-litre de crème fouettée.

Avec cet appareil, emplissez le vide du biscuit, masquez-en l'ouverture avec le couvercle réservé; faites raffermir l'appareil une heure, dans le timbre à glace.

Démoulez le gâteau sur une grille à pâtisserie; humectez-en les surfaces au pinceau, avec de la marmelade ; masquez-le avec une glace au kirsch, légère. Aussitôt que la glace est sèche, glissez le gâteau sur le fond-d'appui. Coupez-le légèrement sur le haut; posez la demi-pomme dessus ; traversez-la avec un hâtelet garni simplement d'une reine-claude; entourez celle-ci avec quelques cerises mi-sucre. Au-dessous de la pomme, piquez en éventail des pointes d'angélique. — Entourez la base du gâteau avec un cordon de gelée hachée, poussée à la poche.

# SOMMAIRE DES PLANCHES 120, 121, 122

MANDRINS ET SUPPORTS D'ENTREMETS FROIDS

## Dessins 449 a 453. — MODÈLES DE MANDRINS POUR GRADINS D'ENTREMETS FROIDS

PLANCHE 120.

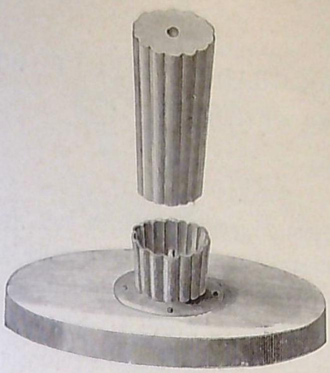
Les gradins pour entremets doivent être exécutés selon la dimension des plats dans lesquels ils seront servis; mais un peu moins larges que le diamètre de la cuvette du plat.

Les cinq modèles de mandrins reproduits à cette première planche sont en bois : le fond et le support; mais ces fonds sont garnis avec des viroles en fer-blanc et d'une pointe en fer, disposée sur le centre même de la virole. Établis dans de telles conditions, ces mandrins constituent une innovation essentiellement pratique qui mérite d'être mise à profit par les hommes du métier; car elle s'impose d'elle-même par ses bons résultats, surtout quand il s'agit d'entremets historiés, portant sur leur centre des sujets en sucre ou en pastillage, tels qu'ils sont reproduits dans les planches précédentes.

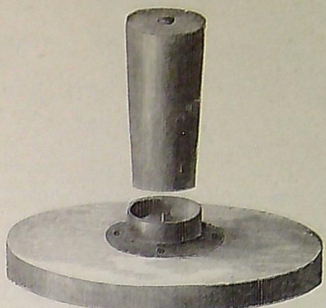
Les mandrins construits dans de telles conditions, ayant un support mobile, ne sont pas seulement applicables aux entremets : ils peuvent aussi être appliqués aux entrées froides qu'on veut dresser avec un sujet sur le centre. Tous les hommes du métier sont à même de comprendre les facilités que les supports mobiles doivent apporter dans le dressage des entremets froids historiés.

Ces cinq mandrins constituent des modèles divers également praticables, et donnant toutes les garanties désirables de sûreté qu'on doit viser à obtenir en telle occurrence. La forme des viroles et des supports importe peu; c'est une affaire d'à-propos; cependant, les supports à base effilée sont plus particulièrement applicables aux entremets moulés, car le cylindre des moules étant ordinairement plus étroit à la base que sur le haut, il est indispensable que le support soit aussi plus effilé d'un côté que de l'autre; sans ce soin, il provoquerait, dans bien des cas, l'écartement de l'entremets démoulé. Quels qu'ils soient, ces supports doivent porter une cavité sur le centre, en haut et en bas, pour recevoir, d'un côté, la pointe disposée sur le centre de la virole, et, de l'autre, pour permettre l'introduction d'une tige en bois ou en fer qui doit relier le sujet et le support.

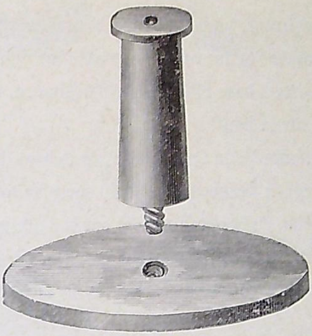
Le mandrin portant le numéro 484 est à vis; il convient pour le dressage des entremets qui peuvent être dressés contre le support, quand celui-ci est en place, et qu'il est orné de son sujet.



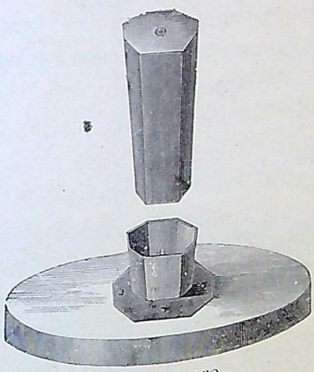
Dessin 449.



Dessin 450.



Dessin 451.



Dessin 452.



Dessin 453.

## Dessins 454 a 457. — MODÈLES DE GRADINS A SUPPORT POUR ENTREMETS FROIDS

### PLANCHE 121.

Les quatre modèles reproduits à cette planche sont à support mobile, en bois; le support et le fond sont masqués de papier blanc; mais le fond est orné d'une bordure en pastillage, levée à la planche, appliquée sur son épaisseur, en lui faisant légèrement dépasser le niveau du fond.

Ces gradins sont surtout appliqués au dressage des entremets moulés; ils doivent être collés sur plat avec du repère. Il est bon d'observer que les supports doivent être un peu moins hauts que les moules dans lesquels les entremets sont moulés, attendu qu'un entremets démoulé s'écarte légèrement et diminue, par conséquent, de hauteur : un montant plus haut que l'entremets ne ferait pas bonne figure; il ne doit donc pas être trop haut, mais surtout un peu moins large que le cylindre des moules.

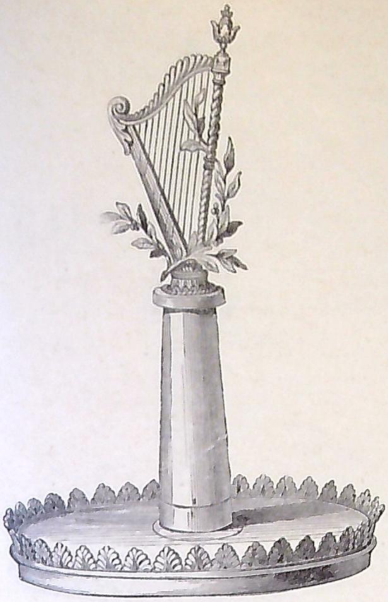
Si le cylindre du moule employé est assez large, on fixe le support dans la virole, et on démoule l'entremets, en introduisant le support dans le cylindre. Mais si ce cylindre est étroit, il faut d'abord démouler l'entremets sur le gradin, et introduire ensuite l'extrémité du support dans la virole. En ce cas, il faut employer des supports à base effilée; car, d'ordinaire, le cylindre des moules d'entremets est plus large sur le fond que sur le haut.

Quand l'entremets est démoulé, on fixe le sujet sur le haut du support, en le collant solidement, bien d'aplomb, soit avec du repère ferme, soit avec du sucre au *cassé*.

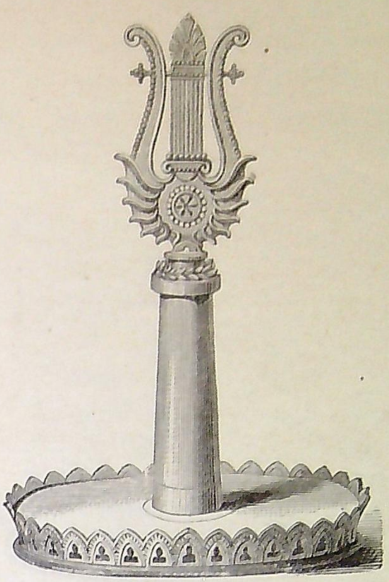
Le premier et le deuxième de ces gradins sont ornés d'un sujet en pastillage : une harpe et une lyre; l'un et l'autre sont en pastillage; ils peuvent être levés à la planche, la lyre surtout. Ils sont ensuite ornementés au cornet. Les cordes de la lyre et de la harpe peuvent être exécutées en sucre filé ou en pastillage.

Les sujets portant les numéros 456, 457 sont exécutés en sucre filé; le premier est une aigrette à cinq montants, coulés à la cuiller, sur marbre ou sur matrice, groupés contre une petite tringle en sucre, fixée sur une pastille. L'aigrette est surmontée d'un petit pompon en sucre filé à la jetée.

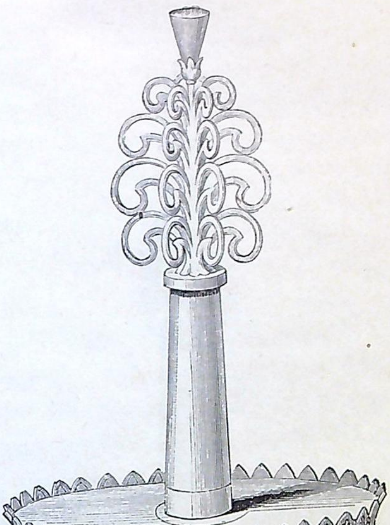
Le dernier sujet est composé d'une aigrette basse, également en sucre coulé, formée de cinq montants collés sur une pastille en sucre, en laissant un creux sur le haut, de façon à pouvoir y introduire l'extrémité du gros pompon en sucre filé que l'aigrette supporte.



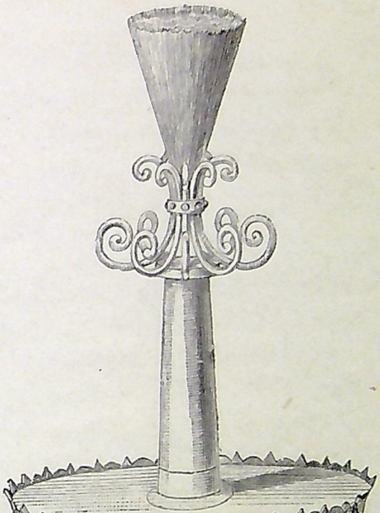
Dessin 454.



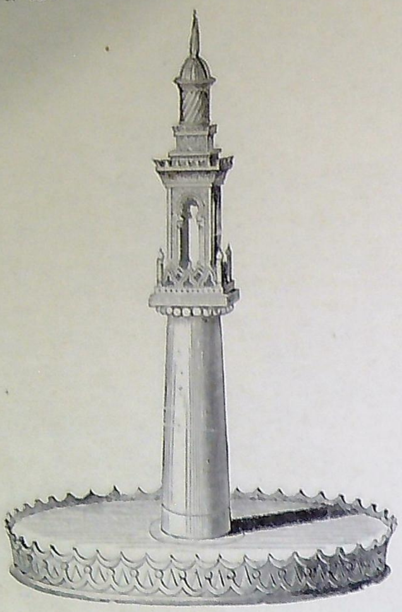
Dessin 455.



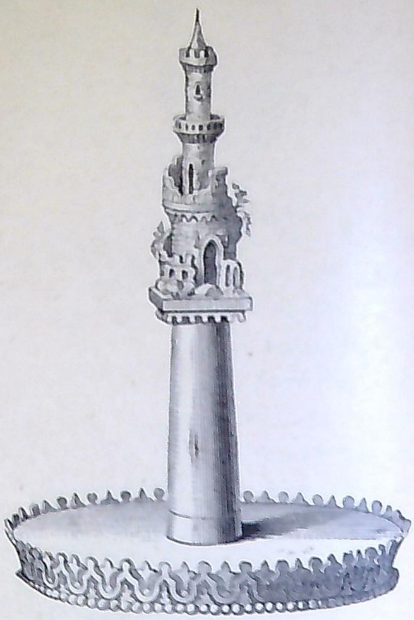
Dessin 456.



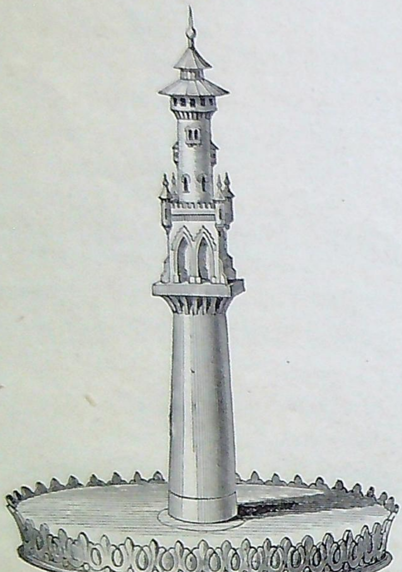
Dessin 457.



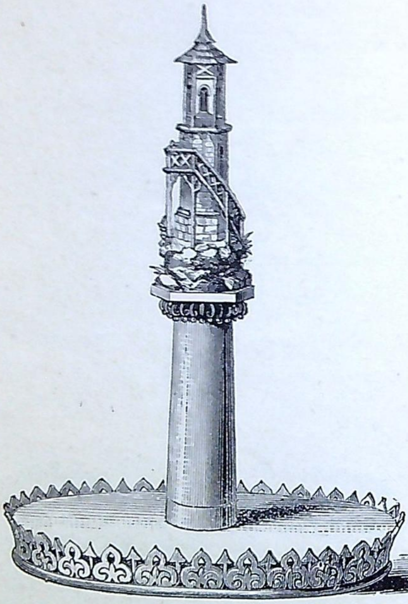
Dessin 458.



Dessin 459.



Dessin 460.



Dessin 461.

# GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE
## ET PIÈCES MONTÉES

Les grosses pièces de pâtisserie tiennent le milieu entre les entremets et les pièces ornementales; car elles touchent tout à la fois aux deux genres, en ce sens qu'elles sont préparées avec les mêmes éléments que les entremets, et qu'elles sont le plus ordinairement servies sur des tambours ou des socles ornementés qui, en somme, sont des diminutifs de pièces-montées. Elles comprennent différents genres et offrent, par ce fait, une très grande variété : les gros biscuits, les babas, les savarins, les brioches, constituent le genre simple; les croquembouches, les napolitains, les millefeuilles, les nougats, les grosses meringues, les grosses charlottes, rentrent dans l'ordre des pièces travaillées. Les pièces d'imitation sont aussi comprises dans le nombre des grosses pièces de pâtisserie; mais celles-ci sont rarement servies sur socle, plutôt sur de simples tambours. Les grosses sultanes, en pastillage ou en sucre filé, constituent un genre particulier, car elles sont plutôt servies à titre de pièces ornementales.

Les grosses pièces de pâtisserie, telles que : gros nougat, gros biscuit, gros savarin, etc., ont le double avantage de pouvoir être servies sur la table d'un dîner ou sur celle d'un buffet : sur un buffet, elles sont indispensables; dans un dîner, elles sont souvent servies comme pièce de milieu. Le premier mérite de ces pièces consiste dans la perfection de leur apprêt, et dans leur cuisson au point précis. Un apprêt irréprochable ne s'obtient qu'à l'aide de matières de premier choix : de la belle et bonne farine, du beurre fin, des œufs bien frais; sans ces auxiliaires, le résultat est toujours douteux, difficile à obtenir. La cuisson parfaite des grosses pièces, celle des gros biscuits, des brioches et des babas (celle des biscuits surtout), ne s'obtient qu'à l'aide d'un four soigneusement construit et chauffé. Mais, pour être dans les conditions prescrites, la cuisson de ces pièces exige les soins et les capacités d'un homme absolument compétent : bon pâtissier, bon fournier !

Les formes mâles conviennent à ces pièces qui, pour la plupart, sont servies sur des

gradins ou des socles élevés. Bon nombre d'entre elles se passent d'ornementation; mais si la simplicité sied à quelques-unes, il en est d'autres, au contraire, qui exigent une plus luxueuse élégance; cependant, il convient toujours d'être sobre d'ornements quand il s'agit de les appliquer aux pièces mangeables.

En fait, toutes les grosses pièces de pâtisserie doivent être mangeables, ou du moins réputées telles; cependant, toutes ne le sont pas : les sultanes, les grosses meringues, les grosses charlottes, sont de ce nombre. En dehors de celles-ci, il en est d'autres qui, bien qu'étant dans les conditions voulues pour être mangées, ne le sont cependant jamais; ainsi les croquembouches et les gros nougats servis sur la table d'un buffet de bal, ne sont jamais entamés, en raison de leur composition qui ne permet pas de les distribuer aisément. Rien ne s'oppose à ce qu'un gros biscuit, un gros baba, un napolitain, soient entamés; car ils sont faciles à couper; et, d'ailleurs, ils peuvent toujours être découpés d'avance, sinon entièrement, du moins en partie, de façon à ne point en altérer la forme; mais comment découper un croquembouche, un nougat, une grosse meringue, une grosse charlotte, sans en détruire la forme et les apparences flatteuses, non seulement en raison de la résistance que présente la matière, mais aussi en considération des ornements qui leur sont appliqués : les coupes ou les aigrettes qui les surmontent? La chose est difficile; voilà pourquoi de telles pièces de pâtisserie, bien que remplissant toutes les conditions voulues, ne peuvent cependant être servies qu'à titre de pièces ornementales.

C'est bien cet inconvénient qui a amené les praticiens à adopter pour ces cas particuliers, c'est-à-dire pour les pièces qui, dans les buffets de bal, sont dressées sur socle, l'usage des pièces ornementale imitant exactement celles qui sont mangeables.

La série des pièces *postiches*, puisqu'il faut les appeler par leur nom, comprend les grosses *sultanes*, les grosses meringues, les grosses charlottes, les grands millefeuilles, les grands nougats et les grands croquembouches; elle comprend ensuite ces pièces en pastillage, en meringue ou en sucre qui n'ont pas de genre défini, mais qui, par leur forme, se rapprochent toujours des pièces mangeables : ce sont surtout celles-là qui sont les véritables pièces *postiches* et qui, dans les grands soupers, jouent forcément un rôle considérable.

Sans doute les millefeuilles, les charlottes, pourraient ne pas être considérés comme des pièces postiches, puisqu'elles sont préparées dans des conditions à pouvoir être mangées; mais, en somme, quand ces pièces sont dressées sur des socles élevés, quand elles sont entourées de bordures délicates et fragiles, quand elles sont surmontées d'aigrettes ou de sujets d'ornementation, elles perdent, par ce fait, le titre de pièces mangeables et ne peuvent être comprises que dans cette catégorie de pièces qui ne se mangent pas. Qui donc oserait, par exemple, sur la table d'un buffet de bal, se mettre à couper un croquembouche

ou un nougat? Le pourrait-on, d'ailleurs? Or, si ces pièces ne sont pas à la portée des convives, et si elles ne sont pas établies de façon à pouvoir être entamées, elles doivent forcément être classées dans la série des pièces *postiches*, et, dès lors, préparées dans des conditions peu coûteuses, pouvant être conservées longtemps, et, par conséquent, resservies.

Pourquoi les convives chercheraient-ils à entamer des pièces qui ne sont pas, pour ainsi dire, à leur portée, en raison des ornements qui les entourent, puisqu'ils trouvent à côté d'elles leur équivalent dont ils peuvent se servir ou se faire servir sans embarras, sans confusion? Car il ne faut pas perdre de vue que les grosses pièces de pâtisserie, surtout celles qui, par leur nature, ne doivent pas être entamées, sont toujours entourées de garnitures analogues à la pièce même. Dès lors, où serait la nécessité, pour les praticiens, de perdre un temps infini à confectionner des pièces coûteuses, difficiles à réussir et exigeant le plus souvent d'être terminées au dernier moment pour être appréciées? N'est-il pas préférable, n'est-il pas plus logique de remplacer ces pièces par des sujets d'ornements qui, par leur belle apparence, rachètent avantageusement les qualités solides qui leur font défaut? Ils les rachètent d'autant plus complètement, qu'il est facile de les préparer à loisir, avec calme et réflexion, de façon à leur donner l'élégance et la coquetterie indispensables.

Voilà bien le motif, si je ne me trompe, qui a fait accepter les pièces postiches, sur la table des grands buffets, et par les amphytrions et par les cuisiniers eux-mêmes.

# SOMMAIRE DES PLANCHES 123 A 131

GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE

## Dessins 462, 463. — COUPES EN NOUGAT, GARNIES DE FRUITS

PLANCHE 123.

J'ai réuni dans cette planche cinq sujets variés qui, par le fond, appartiennent au même genre. Ce sont des coupes, des cornes d'abondance et des corbeilles exécutées en nougat ou en pâte d'amandes, pouvant être servies comme gros entremets ou comme pièces de pâtisserie. Ces sujets sont tous connus et familiers aux pâtissiers, car les moules dans lesquels on les exécute sont répandus dans toutes les cuisines, aussi bien en France qu'à l'étranger.

Le nougat est un produit très estimable s'il est bien préparé, mais sans valeur aucune, désagréable et vulgaire s'il est mal compris, mal rendu. Son apprêt est simple, d'une exécution facile, n'offrant aucune difficulté sérieuse, et, en somme, n'exigeant pas une grande science. Cependant, on ne le rencontre pas toujours rendu dans toute la perfection que la matière comporte. Pourquoi ce défaut, où est la cause, où est le remède? La cause est facile à indiquer, mais difficile à combattre, car elle s'appelle *routine!* c'est-à-dire indifférence, disposition à ne faire que ce qu'on a fait, sans tenir compte des règles que la pratique a prescrites; travail machinal, s'opérant sans prévoyance, sans mesure; en un mot, au hasard!

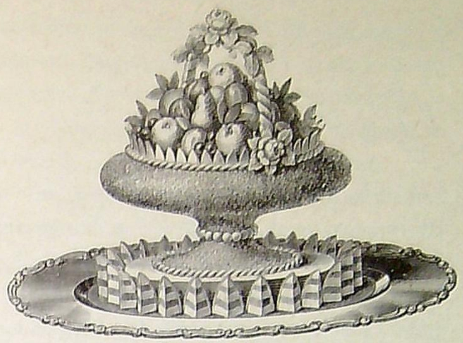
Le remède est simple, mais peu attrayant pour les esprits rebelles ou indifférents; il se résume aussi en un seul mot : *étude!* c'est-à-dire, recherche du vrai dans l'obscurité; profit de la pratique sur l'expérience des faits; enfin, premier mobile du progrès!

Pour préparer du bon nougat, du beau nougat, il faut, avant tout, avoir à sa disposition de belles amandes, mondées avec soin, longtemps dégorgées, bien épongées, puis émincées et séchées; le point le plus important, c'est de les sécher à fond, sans violence, dans une étuve tempérée, à l'abri de la poussière, étalees en couche mince sur une plaque couverte de papier; mais, pour les sécher dans ces conditions, il faut absolument s'y prendre à temps, afin de pouvoir agir sans précipitation, car des amandes trop vivement séchées restent humides à l'intérieur; et alors, si elles sont mêlées au sucre cuit, elles le font noircir ou grainer, deux cas qui rendent l'opération imparfaite.

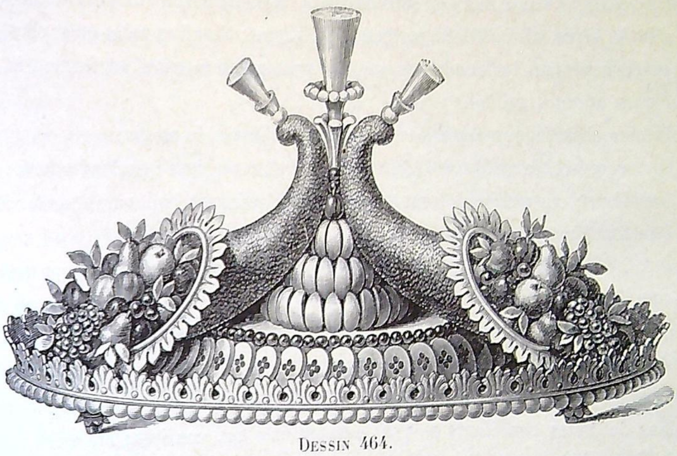
Après les amandes, c'est le sucre : celui-ci doit être de premier choix; le sucre de canne est préférable, car les sucres de betteraves sont souvent défectueux : le beau sucre n'est ni plus difficile



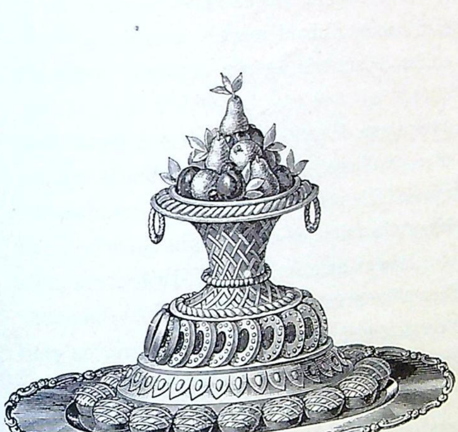
Dessin 462.



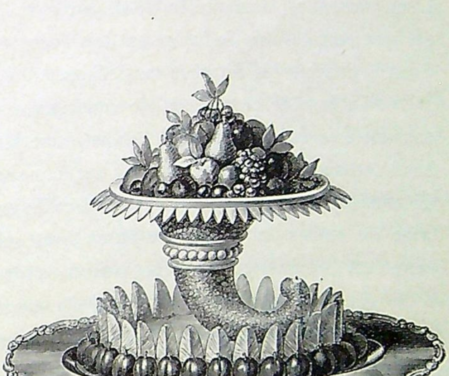
Dessin 463.



Dessin 464.



Dessin 465.



Dessin 466.

à obtenir, ni plus cher que le mauvais, mieux vaut n'employer que le meilleur. Il doit être pilé et passé au tamis, mais sans être déglacé. Les proportions du sucre avec les amandes émincées et séchées sont de moitié : 250 grammes de sucre pour 500 grammes d'amandes; deux cuillerées de suc de citron ou une cuillerée d'acide citrique.

Au moment d'opérer, les amandes doivent être bien chauffées. La cuisson du sucre doit avoir lieu sur un feu doux; il ne faut pas cesser de le remuer avec une cuiller, afin que la dissolution soit plus prompte et plus régulière. C'est dans la cuisson exacte et parfaite de ce sucre que repose toute l'opération. S'il est mal cuit, le nougat sera forcément manqué, sans valeur; il se moulera mal ou bien il sera défectueux au regard, désagréable sous la dent. Il faut donc que le praticien étudie avec la plus grande attention ce point précis de cuisson où le sucre, de cette teinte dorée et claire qu'il acquiert au début, passe tout à coup à une autre teinte plus vive, pour arriver au ton aigu, limite extrême, la dernière avant d'arriver au brun. C'est alors que les amandes lui sont amalgamées; car c'est le moment où il ne graine plus, se mélange sans difficulté, et où on le voit aussitôt revenir à une nuance plus claire; c'est le signe distinct de la perfection du nougat; c'est à ce point qu'il peut être moulé; il se trouve exactement dans les conditions voulues pour prendre toutes les formes, il ne s'affaisse plus, car quelques minutes suffisent pour le raffermir.

Ces simples observations renferment, au fond, la théorie du nougat.

La coupe représentée au dessin 462 est formée dans un moule en deux pièces : la base et le haut, sans charnières; ces moules doivent toujours être légèrement huilés avant de les foncer. — Le nougat doit être foncé aussi mince que possible.

Quand la coupe est soudée sur son pied, elle est fixée sur un fond-d'appui masqué en pastillage, collé sur plat. Elle est alors bordée, puis garnie avec des fruits confits variés en espèce et en nuance. On groupe ordinairement ces fruits dans la coupe, à mesure qu'ils sont glacés; mais cette méthode n'est pas rationnelle, car alors les fruits se collent ensemble avec une telle ténacité qu'on ne peut les prendre qu'en les brisant avec effort et quelquefois en brisant la coupe elle-même. Or, un entremets dans de telles conditions ne peut être présenté aux convives; et, alors même que ces pièces sont destinées à figurer sur la table d'un buffet, il est indispensable que chacun puisse se servir à son aise. Il est donc préférable de glacer ces fruits en laissant d'abord refroidir le sucre, pour les grouper ensuite, soit en les posant tels quels, soit en les collant très légèrement avec du sucre, de façon à pouvoir les détacher sans efforts.

La base de cette coupe est entourée avec une couronne de petits gâteaux. Les deux anneaux peuvent être exécutés en sucre *tors*, en sucre *filé* ou en pastillage. L'anse peut être formée par une bande en sucre au *cassé* refroidi sur une forme appropriée. Elle peut aussi être en nougat ou en pâte d'amandes; en tout cas, dès qu'elle est collée en place, elle doit être décorée, soit au cornet, soit avec de petites fleurs en glace ou en sucre, soit simplement avec du sucre filé. La bordure de la coupe est formée avec des cerises imitées en pâte d'amandes, glacées au *cassé*.

Une belle garniture de fruits glacés convient certainement à ces coupes; cependant, on peut sans inconvénient remplacer ces fruits par un appareil de plombière, dans les cas où elles seraient servies comme entremets.

La coupe représentée par le dessin 463 est aussi en nougat; elle est formée en deux parties :

le pied et la coupe; le pied est d'une seule pièce, mais la coupe est à charnières; elle est garnie avec des fruits confits, glacés au *cassé ;* elle pose sur un fond-d'appui collé sur plat. L'anse est formée en sucre *tors*.

## Dessin 464. — CORNES D'ABONDANCE, JUMELLES, EN NOUGAT

PLANCHE 123.

Cette pièce peut être servie dans un diner comme pièce de milieu, ou sur la table d'un buffet comme pièce de pâtisserie.

Les cornes d'abondance sont formées dans des moules à charnières, s'ouvrant sur leur longueur. Elles sont fixées sur un fond-d'appui en pastillage ayant un montant sur son centre; elles sont garnies sur place avec des fruits variés, glacés au sucre; mais ceux-ci, ayant un point d'appui suffisant dans le creux des cornes, peuvent être groupés sans être collés. Entre les deux cornes d'abondance est dressé un bouquet de quartiers d'orange, glacés au *cassé ;* autour du fond-d'appui sont dressés des petits gâteaux.

L'embouchure des cornes est décorée avec de la pâte d'amandes, et, sur leur extrémité, figurent de petites bobèches en sucre, dans lesquelles, au dernier moment, est collé un petit pompon en sucre filé. Un autre pompon plus gros est placé dans la coupe fixée sur le haut du montant central.

Si cette pièce était destinée à figurer sur un buffet de bal, les cornes d'abondance, au lieu d'être en nougat, pourraient être imitées en pastillage.

## Dessin 465. — CORBEILLE GARNIE DE FRUITS

PLANCHE 123.

Cette corbeille est représentée dressée sur un fond-d'appui en pastillage, formant gradin. La base de la corbeille et le fond du plat sont garnis avec de petits gâteaux.

Cette corbeille est exécutée en pâte d'amandes ou en pastillage; mais, de même que les coupes et les cornes d'abondance, elle peut être exécutée en nougat : elle est formée dans un moule en deux pièces que tout le monde connaît. Si elle est en pastillage, les surfaces extérieures sont décorées en grillage, au cornet. Les bords supérieurs de la corbeille, sa base et le point de jonction des deux pièces, sont ornés avec un liseron levé à la planche.

Le creux de la corbeille est garni avec des fruits frais et des fruits confits, glacés au *cassé*, puis groupés en pyramide, en les collant légèrement. Mais cette garniture de fruits n'est pas obligatoire; elle peut être remplacée par un appareil de plombière, dressé en pyramide et entouré, à sa base, avec une chaîne de jolis petits gâteaux ou simplement avec des fruits imités en pâte à massepain, c'est-à-dire de la pâte d'amandes cuite; avec cette pâte, on peut imiter des amandes vertes, des reines-claudes ou des cerises et, enfin, des dattes farcies.

Les différentes pièces de cette planche sont représentées garnies avec des fruits glacés; du

moment qu'elles doivent figurer sur la table d'un buffet de bal, on ne peut pas les garnir autrement; il n'y a pas de garniture plus convenable : ni les plombières, ni les glaces, ni même la chantilly, ne sont possibles. Mais, je le répète, si ces pièces devaient être servies comme entremets dans un diner, les plombières, les glaces, la chantilly, pourraient sans inconvénient remplacer les fruits glacés.

## Dessin 466. — CORNE D'ABONDANCE GARNIE DE FRUITS

PLANCHE 123.

La position verticale de la corne d'abondance donne une élégance particulière à cette pièce; toute la difficulté consiste à la fixer solidement. Pour plus de sûreté, il convient de ménager une cavité vers le bout, de façon à pouvoir introduire à l'intérieur un support en bois fixé au fond-d'appui, sur lequel la corne repose; néanmoins, il faut la souder au sucre et la caler convenablement. Afin de diminuer le volume et le poids des fruits que la corne d'abondance porte dans son embouchure, on peut en masquer le creux avec un carton glacé, et dresser les fruits en pyramides, en ayant soin de les coller légèrement au sucre.

Les fruits qui conviennent le mieux à ces entremets sont les petites poires confites, les amandes vertes, les prunes, les chinois, les abricots, les dattes farcies, les tranches d'ananas confit, les cerises bien rouges, les amandes bien blanches, les pistaches, et, enfin, l'angélique coupée en imitation de feuilles; mais, à ceux-ci, on peut toujours adjoindre des fruits frais également glacés au *cassé*, tels que : quartiers d'orange, grosses fraises, cerises, grappes de groseilles et de raisins.

Avec de la pâte d'amandes, on imite une foule de petits fruits qui peuvent aussi être compris dans la garniture des coupes ou des cornes d'abondance.

L'embouchure de la corne d'abondance est ornée d'une bordure en pastillage; sa base est entourée avec des quartiers d'orange, glacés au *cassé*, formant bordure et dissimulant les soutiens de la corne. Le fond-d'appui est entouré avec une chaine de reines-claudes, glacées au *cassé*.

A défaut de fruits, cette corne d'abondance peut être garnie avec un appareil de plombière, surtout lorsque la pièce est servie dans un diner.

---

## Dessin 467. — POISSON IMITÉ EN BISCUIT

PLANCHE 124.

Les quatre pièces de cette planche sont des imitations pouvant être servies comme entremets dans un diner ou comme grosse pièce de pâtisserie dans un souper de bal. En tout cas, elles sont d'un joli effet, et prêtent quelquefois à des surprises provoquant facilement l'hilarité des convives. Néanmoins, j'estime qu'on ne doit pas les reproduire trop souvent : les surprises répétées perdent de leur charme et finissent par fatiguer.

Un point essentiel, sur lequel je dois attirer l'attention des praticiens, c'est que ces pièces doivent être sérieusement traitées, artistement rendues; car, produites dans des conditions d'infériorité apparente, l'effet serait complètement manqué, et, au lieu d'une agréable diversion qu'on préparait aux convives, ils n'éprouveraient plus que ce sentiment mêlé de regret et d'indifférence, qu'on ressent toujours à la vue d'un travail où il est facile de distinguer que le talent de l'artiste est resté au-dessous de ses prétentions affichées.

On peut exécuter une imitation de poisson d'après deux méthodes différentes que je vais décrire. La première, la plus simple et la plus pratique en même temps, consiste à cuire le biscuit dans deux moules représentant chacun, par la forme du moins, la moitié du poisson coupé sur sa longueur. Ces moules peuvent être exécutés, en tous lieux, par un ferblantier, car les surfaces sont planes, sans empreinte aucune; il suffit qu'ils soient munis, du côté extérieur, de deux appuis combinés de façon à les maintenir d'aplomb quand l'appareil à biscuit est dedans, afin qu'il puisse cuire tout à fait droit. Mais, à défaut de ces moules, on peut aussi cuire le biscuit sur plaque, dans une espèce de caisse ovale, formée à l'aide d'une bande de papier, ciselée d'un côté sur sa longueur, dont la partie ciselée se trouve collée sur la plaque où doit cuire le biscuit, de façon que l'effort naturel de l'appareil en cuisson n'en altère pas la forme. Par ce procédé, le résultat est évidemment moins parfait, mais cependant praticable.

L'appareil employé peut être du biscuit ordinaire ou du biscuit-punch, de la génoise sur feu ou madeleine aux blancs d'œufs, mais le biscuit-punch est préférable.

Si le biscuit est cuit dans un moule en deux parties, il faut le démouler, le laisser rassir; puis, le couper droit en dessus, et vider chaque partie en laissant une épaisseur suffisante à la croûte extérieure, afin que le biscuit conserve sa forme. Les parties enlevées sont alors émincées, fourrées avec de la marmelade ou de l'appareil moka, remises en forme et replacées chacune à leur place premiére, mais après avoir masqué les parois du creux avec une couche de marmelade ou d'appareil, afin de les coller.

Avant de rassembler les deux parties formant le corps du poisson, il est nécessaire d'en masquer les surfaces avec une couche de marmelade bien réduite, apte à les maintenir adhérentes. Le poisson, ou tout au moins l'imitation, est alors posée sur une abaisse, en la plaçant bien d'aplomb et debout, c'est-à-dire sur le côté imitant le ventre. C'est alors qu'elle est façonnée avec le couteau, depuis la tête jusqu'à l'extrémité du corps, afin de lui donner une forme plus correcte. Les yeux sont imités, aussi bien que possible, avec de la colle clarifiée moulée dans une cuiller à racine ou une cuiller à café, en ayant soin de disposer un point noir dans le centre. Les nageoires des ouïes, du dos et celles de la queue, sont imitées avec de la pâte napolitaine, du biscuit sec ou même de la pâte d'office cuite et limée. Les surfaces sont alors masquées avec une couche de marmelade de reines-claudes de teinte légèrement verte, puis nappées avec une mince couche de glace-royale parfumée aux liqueurs; elles sont ensuite décorées en écaille, à l'aide d'un cornet très fin, avec de la glace-royale. Le poisson doit être bien calé sur les côtés, et, pour plus de sûreté encore, maintenu d'aplomb à l'aide de hâtelets garnis, piqués aux deux extrémités : sur l'avant et sur l'arrière.

C'est dans ces conditions que l'abaisse et le poisson sont posés sur un fond-d'appui masqué en pastillage, fixé sur un plat long; la base du poisson est alors entourée avec un cordon de gelée

hachée, et l'abaisse en pâte dissimulée aussi avec de la gelée. Le fond-d'appui est entouré avec de beaux croûtons alternés avec de la gelée hachée.

La deuxième méthode consiste à imiter la forme du poisson à l'aide de biscuit en feuille, d'environ 1 centimètre d'épaisseur; mais, pour que ce biscuit se ploie bien, il doit être cuit de la veille, et tenu dans un lieu frais pendant plusieurs heures.

Pour opérer, il faut former un noyau avec de la génoise ou du biscuit-punch cuit dans un moule ou une caisse en papier de forme longue; ce biscuit doit être préalablement fourré avec de la marmelade, puis grossi avec le biscuit en feuille dont les surfaces sont masquées de marmelade d'abricots, pas trop molle : la forme d'un poisson est une imitation facile à obtenir.

Dès que cette forme est acquise ou à peu près, il faut en masquer les surfaces avec de la marmelade, puis les couvrir entièrement, de chaque côté, avec une seule feuille en biscuit aussi mince que possible, afin de lui faire mieux prendre les contours et la forme du poisson. A ce point, il faut l'envelopper avec des bandes de papier, et le laisser ainsi quelques heures pour donner au biscuit le temps de faire corps. Le poisson est ensuite façonné avec le couteau, afin de rendre l'imitation aussi parfaite que possible; il est alors masqué de marmelade de reines-claudes, et terminé dans les conditions prescrites plus haut.

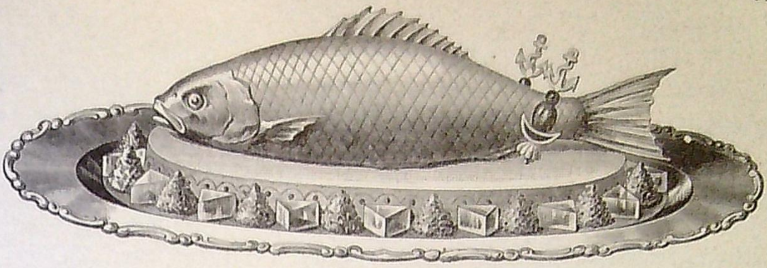
## Dessin 468. — LIVRE IMITÉ EN BISCUIT

### PLANCHE 124.

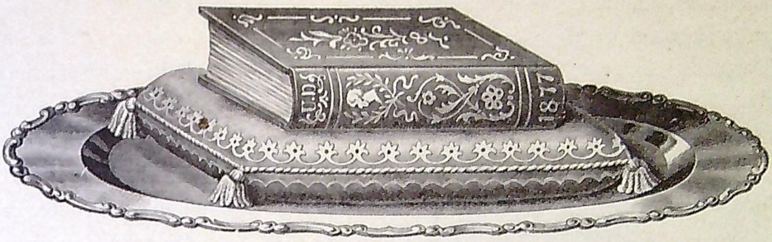
Le dessin représente un livre posé sur un coussin; celui-ci est imité en génoise ou en biscuit-punch cuit dans un moule en fer-blanc, sans fond, exactement de la forme du coussin qu'on veut imiter. Ce biscuit peut être fourré à l'intérieur; en tout cas, il doit être façonné à l'aide d'un couteau, afin de lui donner sa véritable forme; les surfaces sont alors masquées avec une couche légère de marmelade d'abricots, et ensuite avec une couche de glace-royale de teinte rosée. Aussitôt glacé, avant même que la glace soit refroidie, il est nécessaire de poser le coussin sur le plat dans lequel il doit être servi. C'est dans le plat même que le coussin doit être décoré, sur les côtés, avec un cornet de glace-royale blanche, en imitant des broderies. Les glands disposés sur les angles sont adaptés après; ils peuvent être imités soit en sucre taillé au couteau, soit en sucre coulé, soit tout simplement à l'aide d'un cornet de glace-royale, poussée sur un morceau de biscuit coupé de forme voulue : ceci n'est qu'un détail; il suffit qu'ils soient bien imités et bien rajustés au coussin.

L'imitation d'un gros livre est, en somme, d'une exécution n'offrant pas de difficultés sérieuses, quant à la forme et aux détails d'ornements; il s'agit simplement que l'imitation soit correcte, et établie dans des proportions exactes avec le coussin : ni trop grosse, ni trop petite.

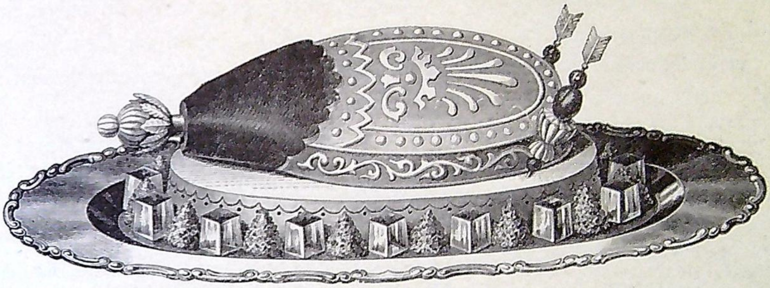
Le corps du livre, c'est-à-dire cette partie représentant les feuillets imprimés, est préparé avec du biscuit fin, rassi, cuit dans une caisse en fer-blanc, sans fond, de 28 à 30 centimètres de long sur 24 de large et 6 de haut. Ce biscuit est paré, coupé en tranches minces sur la longueur, fourré avec un appareil moka; il est ensuite remis en forme, et façonné dans le genre d'un livre prêt à être relié, arrondi du côté du dos, légèrement creusé sur les trois côtés de son épaisseur.



Dessin 467.



Dessin 468.



Dessin 469.



Dessin 470.

La reliure du livre est formée en trois pièces : les deux couverts et le dos. Ces pièces peuvent être en pâte napolitaine, en génoise ou en biscuit-punch cuit sur plaque, pas trop épais; les couverts sont coupés exactement de même forme, mais nécessairement un peu plus larges et plus longs que le corps du livre; ils sont masqué avec une mince couche de marmelade d'abricots, puis nappés avec une glace au chocolat dont la couche est cependant très mince; ils doivent être passés quelques secondes à la bouche du four, afin de donner du brillant à la glace. On peut voir, par le dessin, que le dos du livre est légèrement bombé en dehors; il est donc nécessaire que cette partie soit aussi bombée d'un côté, et légèrement creuse de l'autre, de façon qu'elle puisse s'emboîter avec le corps du livre; elle doit être aussi glacée au chocolat, puis passée à la bouche du four, décorée ensuite.

Maintenant, il ne reste plus qu'à assembler les différentes parties, et former le livre dans son entier, en commençant par poser le corps du livre sur l'un des deux couverts, dont la surface est masquée avec une mince couche d'appareil moka ou de marmelade, afin de mieux le fixer. L'épaisseur du livre est alors masquée, sur ses trois faces, avec une couche mince et régulière d'appareil moka qu'on raye aussitôt avec la lame du couteau, de façon à imiter les feuillets du livre : cette opération est des plus simples. Le livre est ensuite posé sur le centre du coussin, puis recouvert avec la deuxième moitié de la couverture et masqué, sur le dos, avec la pièce qui lui est destinée; ces pièces doivent être bien assemblées, bien ajustées, les jointures entièrement dissimulées au regard. Sans ces soins, le mérite de l'imitation disparaît et s'efface.

C'est seulement alors que le livre est formé, qu'on procède au décor du couvert supérieur et du dos. Les ornements sont exécutés à l'aide d'un cornet de glace-royale bien blanche, bien travaillée, coulante, mais se soutenant parfaitement. Ces cordons de glace blanche, nettement dessinés et corrects, sont d'un très joli effet sur un fond nuancé, surtout un fond brun; il faut seulement éviter de les pousser trop épais, comme aussi d'exécuter un décor trop saillant, trop chargé : il doit être simple, franc et correct; il doit se rapprocher des ornements dont les relieurs embellissent leurs livres de luxe : les modèles sont faciles à trouver.

## Dessin 469. — JAMBON IMITÉ EN BISCUIT

### PLANCHE 124.

En pâtisserie, l'imitation d'un jambon étant une des plus faciles à exécuter, il convient d'y porter tous les soins qu'elle réclame, aussi bien dans son ensemble que dans ses détails.

La pièce est représentée, sur le dessin, dressée dans un plat long, mais sur un fond vide, en bois de tamis, masqué en pastillage blanc et décoré sur son épaisseur.

Il faut d'abord préparer un appareil de biscuit-punch ou même de biscuit fin, un petit appareil de biscuit en feuille et un peu de pâte frolle.

Pour que l'opération soit prompte et correcte, il faut disposer d'un *cercle à jambon* ayant les dimensions voulues, c'est-à-dire un moule sans fond, en fer-blanc, de 5 à 6 centimètres de haut, ayant exactement le profil d'un gros jambon. Il en est de ces moules comme des *cercles à flan*, les pâtissiers doivent en avoir de toutes dimensions. Quand on ne les possède pas, on les fait exécuter

en quelques heures par le premier ferblantier venu. C'est dans ce moule que l'appareil de biscuit-punch est cuit; celui du biscuit en feuille est cuit sur plaque masquée de papier; la pâte frolle est aussi cuite sur plaque en abaisse pas trop mince; elle est ensuite coupée avec le cercle à jambon.

Il faut laisser rassir le biscuit, puis le parer convenablement sur toutes ses surfaces, le couper ensuite en tranches minces sur sa longueur. Ces tranches sont alors reprises une à une, masquées de marmelade d'abricots, remises en place sur l'abaisse en pâte sèche, de façon à remettre en forme l'imitation du jambon.

Les surfaces de celui-ci sont masquées de marmelade, puis enveloppées d'une abaisse mince de biscuit, en l'appuyant convenablement, afin de lui faire prendre la forme, et l'assimiler au corps du jambon. Cette enveloppe est encore parée, et, à son tour, masquée d'abord d'une couche de marmelade, puis d'une couche légère de glace-royale blanche; mais seulement sur les deux tiers de sa longueur et sur la partie la plus large. La partie du manche est aussitôt enveloppée avec une petite abaisse mince de biscuit en feuille, coupée en demi-cercle d'un côté, festonnée sur les bords; il faut d'abord l'humecter, au pinceau, avec de la marmelade, puis en masquer la surface avec une glace au chocolat. Le jambon est alors dressé sur le fond-d'appui pour en décorer la surface blanche, au cornet, avec de la glace-royale : ce décor doit être simple et correct. Sur les côtés du jambon sont piqués, en éventail, 2 hâtelets de fruits imitant des hâtelets en racine, découpés au couteau sur des pommes ou des poires. Le manche du jambon est orné d'une jolie papillote en papier blanc, enroulée autour d'une baguette en pâte d'office cuite. Le fond-d'appui est entouré, à sa base, avec de gros croûtons carrés de gelée douce, alternés par des bouquets de gelée hachée.

Présentée dans de telles conditions, cette pièce est d'un fort joli effet, elle mérite de ne pas être perdue de vue par les jeunes gens studieux.

Je me suis souvent demandé pourquoi, dans ce Paris intelligent, on ne voit jamais des pièces de ce genre sur la montre des pâtissiers. Ce n'est certainement pas la difficulté de l'apprêt qui les arrête, car ces maisons fourmillent de jeunes gens aussi adroits que laborieux; ce ne peut être le prix de revient, qui est sans importance; ce n'est donc que l'indifférence en matière de progrès, ce n'est que cette éternelle habitude de la routine qui, petit à petit, enferme l'esprit dans un cercle vicieux qu'on ne peut plus briser sans un suprême effort.

Eh bien! pourquoi les pâtissiers, les directeurs de ces grands laboratoires, dont la renommée est en quelque sorte universelle, ne feraient-ils pas cet effort? Ils ont beau dire que les temps ne sont plus les mêmes, que les belles et grandes pièces ne se vendraient plus, personne ne les croira. De tout temps, il y a eu à Paris et il y aura toujours un public riche, intelligent, amateur des nouveautés, ne s'arrêtant jamais au prix de l'objet qu'il recherche, mais seulement à l'intérêt qu'il présente ou à sa valeur intellectuelle. On ne vend plus de beaux sujets, de grandes pièces, parce qu'on ne les trouve nulle part, parce qu'on n'en fait plus : voilà le vrai mot!

On ne saurait contester (et je suis le premier à le reconnaître) que c'est à Paris où l'on fait la meilleure pâtisserie; mais il est un fait qui n'est pas moins patent et qui saute aux yeux de tous, c'est que les directeurs des grandes maisons ont tout à fait perdu de vue les efforts de leurs devanciers pour faire progresser l'art.

Autrefois, on voyait sur la montre des grandes maisons pâtissières : les *Magnans*, les *Pichet*,

les *Chiboust*, les *Lançon*, des sujets intéressants, des pièces remarquables, sans cesse renouvelées : de belles coupes montées, de splendides sultanes, de majestueux croquembouches, des pièces-montées correctes, élégantes, modèles intéressants, auprès desquels les jeunes gens venaient chercher des inspirations ou retremper leur amour du beau; c'était comme une école permanente qui certainement ne fut pas sans profit pour les jeunes gens d'alors.

Je me rappelle volontiers ce temps où, certain d'y glaner quelque chose, j'allais chaque soir dans les rues de Paris, d'une devanture à l'autre, étudier les petites merveilles qui m'électrisaient toujours, et dont le souvenir m'est si bien resté dans l'esprit, qu'on peut aujourd'hui en retrouver les traces lointaines dans ce livre-ci, où j'ai concentré toutes les réminiscences du passé, en les alliant aux productions du progrès moderne.

Mais, aujourd'hui, où trouver les étincelles lumineuses qui miroitaient à nos yeux éblouis? où trouver les traces de ces merveilles envolées dont nous emportions l'image avec fierté et amour? Hélas! je les cherche en vain!

## Dessin 470. — HURE DE SANGLIER, IMITÉE EN BISCUIT

PLANCHE 121.

Cette pièce est d'une exécution plus difficile que les précédentes si on veut la rendre dans les conditions de vérité qu'elle réclame. Mais cette observation, quoique réelle, ne doit pas cependant intimider les praticiens; c'est, au contraire, dans les travaux compliqués et minutieux qu'ils doivent exercer leur intelligence et en démontrer toute la vigueur; les succès faciles ne sont jamais les plus appréciés, ni les plus intéressants.

Pour exécuter cette pièce, il faut préparer 1 kilogramme d'appareil de biscuit au beurre et aux amandes; le diviser en deux parties, cuire celles-ci dans un moule en fer-blanc, exécuté en deux pièces, représentant chacune une demi-hure coupée sur la longueur. Un tel moule n'est ni coûteux ni difficile à faire exécuter; on ne doit donc pas hésiter à se le procurer. A défaut de ces moules, il faut cuire ce biscuit dans deux caisses formées avec une bande de fort papier dont la base est collée sur la plaque; ces caisses doivent être disposées de façon à imiter, aussi bien que possible, le profil de la hure. Indépendamment de cet appareil, il faut cuire deux plaques de biscuit en feuille.

Quand les biscuits des moules sont refroidis, parez-les superficiellement, divisez-les en tranches, fourrez-les avec de la marmelade, puis remettez-les en forme; assemblez-les, après les avoir masqués de marmelade, en les soutenant à l'aide d'une brochette en argent, glissée dans la plus grande épaisseur du biscuit; coupez droit celui-ci, en dessous, afin de lui donner l'aplomb nécessaire; collez alors la hure sur une abaisse en pâte ferme; façonnez-la avec le couteau sur toutes ses surfaces, en lui donnant, autant que possible, la forme requise; masquez-la entièrement avec une couche de marmelade; puis enveloppez-la, dans son ensemble, avec du biscuit en feuille, paré très mince, afin que cette enveloppe puisse exactement prendre les contours de l'imitation, en l'appuyant avec les mains. Néanmoins, il faut toujours y revenir avec le couteau pour lui donner une plus grande ressemblance de forme, en façonnant avec plus de soin le museau, en creusant l'ouverture de la mâchoire et celle

les yeux; enfin, en lui donnant cette expression de vraisemblance qu'elle exige. Il ne suffit pas que ceux qui examinent le sujet devinent ce qu'on a voulu reproduire, il faut que cette reproduction soit exacte, incontestable, aussi parfaite que possible.

Les oreilles de la hure sont imitées en biscuit coupé, ou en pâte à gaufre cuite sur plaque; elles sont rajustées à leur place, et maintenues à l'aide d'une petite brochette. C'est dans ces conditions que la hure est d'abord masquée avec une mince couche de marmelade d'abricots, et ensuite avec une glace au chocolat de belle nuance foncée, légère et coulante; mais il n'est pas nécessaire de la passer au four pour lui donner du brillant : la nuance doit rester mate.

Le côté du cou de la hure coupé droit, doit être masqué, sur sa partie centrale, avec une couche de glace-royale couleur de chair, puis lissée avec la lame d'un couteau; cette surface est ensuite coloriée au pinceau avec du rouge et du caramel, de façon à imiter les chairs cuites du cou d'un sanglier. Deux défenses, imitées soit en sucre taillé, soit en pâte d'amandes, sont fixées de chaque côté du museau; entre les deux yeux, est déposé un petit bouquet de truffes imitées en pâte d'amandes, groupé sur un fond blanc. La hure est alors posée sur le centre d'un fond-d'appui masqué en pastillage, collé sur plat et entouré, à sa base, avec des croûtons de gelée douce, alternés avec des bouquets de gelée hachée. Le bas de la hure est aussi garni avec de la gelée. Deux hâtelets garnis avec des fruits : poires ou pommes coupées en imitation de légumes, sont piqués en éventail sur le côté coupé du cou.

Une telle pièce, finie avec goût, en attirant l'attention des amateurs, ne peut manquer de mettre en relief le mérite de celui qui l'a exécutée.

J'ai servi quelquefois cette pièce sur la table d'un buffet de bal, exécutée dans les mêmes conditions où le dessin la représente, à l'exception qu'elle était dressée sur un tambour ovale posé sur quatre pieds. Ce genre de dressage est préférable, toutefois qu'il s'agit de faire figurer la pièce sur la table d'un buffet de bal, non seulement parce qu'elle occupe moins de place, puisqu'il n'y a pas de plat, mais aussi par ce motif qu'on peut lui donner des dimensions plus étendues.

---

## Dessin 471. — GRANDE SULTANE FILÉE A LA CUILLER, SUR SOCLE

PLANCHE 125.

La grande sultane reproduite à cette planche est coulée à la cuiller sur un moule ayant 31 centimètres de hauteur sur 27 de diamètre.

Les sultanes sont des pièces qui peuvent aussi bien figurer sur la table d'un dîner que sur celle d'un buffet de bal, et, bien que n'étant pas mangeables, elles sont cependant considérées comme des grosses pièces de pâtisserie; elles en tiennent lieu, puisqu'elles ne sont, au fond, que l'enveloppe ornementale d'un gâteau quelconque qui est censé être placé à l'intérieur. Il est vrai que ces gâteaux sont parfois remplacés par des imitations; mais cela n'a rien d'anormal, puisqu'il faudrait briser les sultanes pour atteindre ces gâteaux, et que, sur les tables du grand monde, les convives

ont l'habitude de ne toucher qu'aux objets qui, par leur forme aussi bien que par leur nature, ne laissent aucun doute sur leur destination. Cette retenue est si grande que, sur la table d'un buffet, si on néglige de faire une entaille aux pièces mangeables, même à celles qui, par leur composition, sont faciles à couper, telles que : les biscuits, les babas et les charlottes, il arrive que la plupart du temps ces pièces restent intactes. Or, il n'est pas à présumer qu'aucun convive veuille se hasarder à briser des pièces que, si leur caractère ornemental pouvait échapper à quelqu'un, leur élégance et leur coquetterie naturelle suffiraient certainement à défendre contre toute attaque intempestive.

Les grandes sultanes, quel qu'en soit le genre, quelle qu'en soit la forme, jouent un grand rôle dans la pâtisserie; de toutes les grosses pièces, ce sont celles qui produisent un plus grand effet; ce sont aussi les plus luxueuses, les plus remarquables. Une grande et belle sultane, en effet, soigneusement exécutée dans son ensemble et ses détails, est une pièce qui doit être d'autant plus estimée qu'on la rencontre rarement rendue dans des conditions irréprochables, car il est très difficile d'atteindre cette perfection sans que celui qui opère possède un aptitude éprouvée.

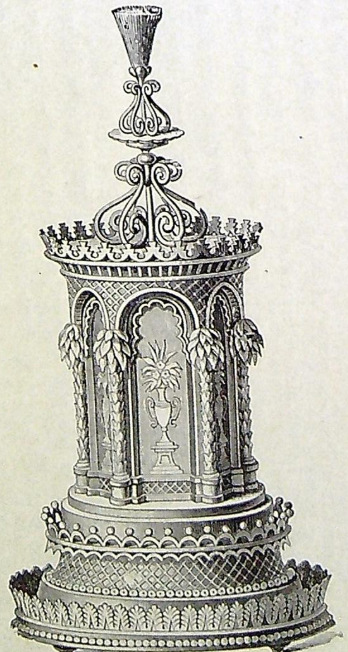
Les sultanes, j'entends les belles sultanes, correctes, élégantes, ont le privilège d'intéresser tout à la fois le monde gastronomique, et de faire l'admiration des praticiens eux-mêmes : c'est un éloge flatteur, mais mérité. Et, en effet, en présence d'une grande et belle sultane, dressée dans les conditions voulues, sur socle ou sur tambour, on voit, on sent tout ce qu'il a fallu de science et de travail intelligent pour atteindre ce résultat.

Un fait remarquable, c'est que l'exécution d'une sultane en sucre est une entreprise qui intimide toujours les hommes n'ayant pas fait une étude suivie de ce travail : ils hésitent, ils reculent devant l'obstacle prévu. C'est que tout le monde comprend que le sucre à filer n'est pas une matière docile qu'on peut manier à volonté et travailler à loisir, comme le pastillage ou la glace-royale : le sucre n'attend pas, il faut le prendre à son point précis de cuisson et ne plus le quitter; il faut l'utiliser quand même, le façonner, le filer enfin, selon le genre du sujet entrepris, selon le dessin arrêté. Il faut non seulement l'employer au moment propice, mais l'employer sans retard, promptement, sans hésiter ; car il se détériore avec une rapidité désolante, et on ne peut plus revenir sur ce qui est fait : là est l'écueil, car si toutes les dispositions ne sont pas prises pour pousser activement le travail sans arrêt, sans erreur possible, il est évident que l'opération n'aboutira pas.

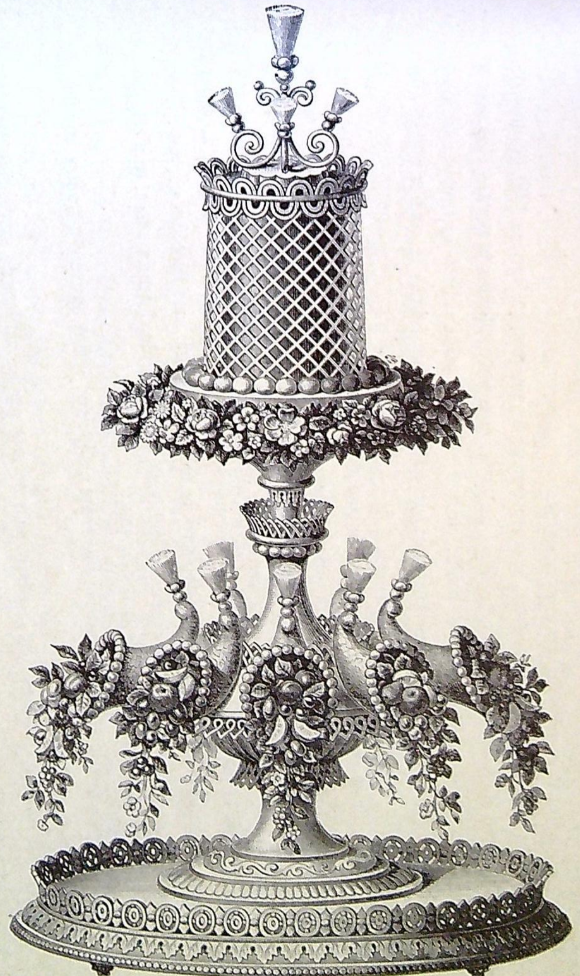
Mais, en dehors de ces craintes, le travail du sucre filé est relativement facile; je dirai même que, du moment qu'on l'aborde, on ne tarde pas à y prendre goût, et qu'alors il devient aussi attrayant qu'agréable; d'ailleurs, il en est à peu près ainsi de tous les obstacles dont la persévérance fait triompher; le difficile s'évanouit à mesure que l'assurance augmente : le tout, c'est de s'y mettre. A vrai dire, on s'explique l'appréhension que doit éprouver celui qui n'est pas sûr de lui-même, en abordant de front un travail si minutieux ; mais, je le répète, il n'y a que le premier pas qui effraie.

Évidemment ce n'est pas du premier coup qu'on peut prétendre à atteindre la perfection; il faut s'armer de persévérance, répéter les essais; car c'est de la pratique seule qu'il faut attendre le succès; elle seule peut donner l'assurance nécessaire; elle seule permet de dominer les obstacles. Ce qu'il ne faut pas perdre de vue, c'est que l'art de filer le sucre est, par le fait, un détail de la pâtisserie, mais un détail capital, d'une grande portée, pouvant, dans une large mesure, contribuer

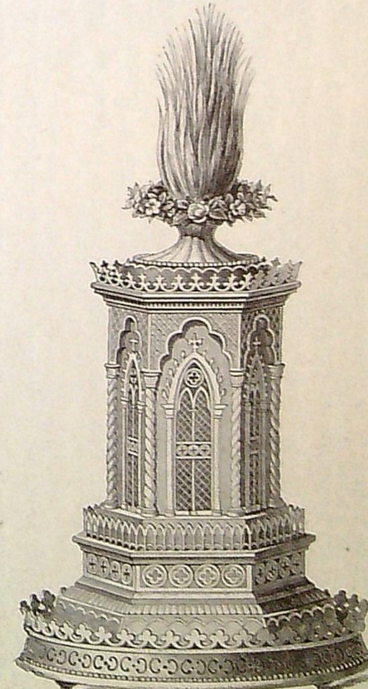
Pl. 125.



Dessin 472.



Dessin 471.



Dessin 473.

à l'avenir d'un homme. Je ne connais pas de praticiens ayant acquis dans cette partie une notoriété distinguée, qui n'aient tiré de leur savoir le plus grand profit. A Paris, tous les hommes qui ont réussi avec succès dans le travail du sucre n'ont pas tardé à acquérir de la renommée, et la renommée, il ne faut pas l'oublier, est le premier échelon de la fortune.

Voici la méthode pour filer les sultanes à la cuiller :

Prenez un grand moule à sultane, en double fer-blanc, muni à l'intérieur d'un manche en bois, adhérant à une douille soudée sur le centre du fond. Tracez sur les parois extérieures du moule, avec la pointe d'un crayon, des lignes inclinées qui, en se croisant, formeront le grillage que représente la sultane. Pour plus de sûreté, il est bon de tracer ces lignes à l'aide d'un patron en carton.

Huilez légèrement les parois et le dessus du moule; puis, entourez la lisière du haut et du bas avec un anneau de ficelle, en le serrant contre le moule : ces anneaux donnent une certaine solidité, et facilitent la prise du sucre sur le moule.

Mettez dans 2 ou 3 petits poêlons du sucre trempé depuis quelques heures (400 grammes); cuisez le sucre d'un de ces poêlons, au degré du *cassé*, dans les conditions prescrites plus bas à l'article de la grande sultane en sucre coulé; aussitôt qu'il est à point, retirez-le, trempez le fond du poêlon à l'eau froide, pour arrêter la cuisson; puis posez-le sur une couche de cendres tièdes, afin de le maintenir chaud pendant le filage.

Prenez de la main gauche le moule à sultane, en le tenant horizontalement par le manche; trempez une cuiller de table dans le sucre, laissez-le égoutter jusqu'à ce qu'il coule en cordon; portez alors la cuiller sur les bords du moule, laissez tomber le cordon sur la ficelle, de façon à la masquer. Coulez ensuite les cordons de sucre de haut en bas sur les lignes tracées, mais d'abord celles qui s'inclinent dans le même sens, en tournant à mesure le moule. Le but à atteindre consiste à couler des lignes régulières, avec des cordons de sucre de même épaisseur, sans faire des gouttes : c'est tout; cela paraît bien simple, mais c'est cependant là où l'écueil réside. Filer du sucre, ce n'est pas difficile; ce qui l'est davantage, c'est de le filer bien.

A mesure que le sucre d'un poêlon commence à s'épuiser, il faut en avoir un autre sur feu, prêt à atteindre le degré voulu.

Quand les lignes tracées sont couvertes dans un sens par les cordons de sucre, reprenez-les dans le sens inverse, en les croisant et opérant toujours avec le même soin.

Quand le grillage est complet, grillez le dessus du moule, en arrêtant les cordons du sucre juste à la lisière. Laissez bien refroidir le sucre et le moule; puis, présentez la sultane au feu, en tournant le moule; dégagez-la ensuite peu à peu, avec les deux mains, pour l'enlever; collez-la directement sur le tambour où elle doit être posée pour aller sur le socle, afin de ne plus être dans l'obligation d'y toucher. Placez-la ainsi sous globe, ou, mieux encore, dans une petite armoire vitrée, en l'entourant avec de la chaux vive, non éteinte, qui, en absorbant l'humidité de l'air, peut conserver plusieurs jours le brillant et la solidité du sucre.

Filez l'aigrette; collez-la sur une pastille mince, en sucre. Collez cette pastille sur une mince abaisse en bois, un peu plus large que la sultane, masquée de papier blanc, ornée d'une double bordure en glace-royale ou simplement bordée avec des *dents-de-loup* en sucre filé. Collez l'abaisse

et l'aigrette sur le haut de la sultane. Quand le socle est sur la table, posez la sultane sur sa plate-forme.

Le socle sur lequel la sultane figure, appartient à un genre mixte, c'est-à-dire que les cornes d'abondance, exécutées en nougat et garnies de fruits, font tout à la fois de ce socle une pièce ornementale et mangeable qui, par ce fait, peut tout aussi bien être servie sur la table d'un buffet, que comme pièce de milieu dans un dîner. Dans les deux cas, les fruits des cornes d'abondance doivent être disposés de façon à être facilement atteints.

La charpente de ce socle est exécutée en bois et en carton-pâte. La base est de forme circulaire, en bois, posée sur quatre pieds; elle est entourée, sur son épaisseur, d'une bande en carton blanc de 4 à 5 centimètres de large, clouée en écartement. Elle porte sur son centre une tringle en bois de 86 centimètres de haut; c'est sur cette tringle que les divisions de la charpente, exécutées en carton-pâte, sont enfilées. Le pied du socle est enfilé le premier, puis la coupe, et, sur celle-ci, l'entonnoir renversé qui le surmonte. Sur cette dernière division vient porter la coupe du haut, sur laquelle s'appuie l'abaisse en bois, fixée sur la tringle. Par le fait, la charpente n'a pas d'autre effort à faire qu'à supporter le poids des sept cornes d'abondance adhérant à la surface de l'entonnoir renversé.

La charpente et la base sont masquées en pastillage; cette dernière est décorée, sur la bande inclinée, avec des détails levés à la planche, appiiqués en relief; sur le haut, elle est ornée d'une belle bordure montante, à jour, légèrement évasée.

Les cornes d'abondance sont moulées dans la même forme, avec du nougat dont les amandes sont coupées en petits dés. Une observation très importante à faire, c'est que le nougat des cornes d'abondance soit exactement de même nuance pour toutes; sinon la pièce perdrait beaucoup de sa distinction.

L'embouchure des cornes d'abondance est garnie avec des fruits confits et des fruits frais, glacés au *cassé*, puis légèrement collés au sucre, en les groupant, afin qu'on puisse les détacher sans efforts. Les fruits pendants en dehors de l'embouchure, sont collés sur une tige d'angélique fixée dans l'embouchure même.

L'extrémité des cornes d'abondance est ornée avec un petit pompon en sucre filé, et leur embouchure avec de petites perles également en sucre filé. Immédiatement au-dessus des cornes d'abondance, la jonction des deux coupes est dissimulée par une bordure à jour. Le haut du socle, c'est-à-dire l'épaisseur de l'abaisse supérieure, est orné d'une belle guirlande de fleurs en pastillage ou en sucre, variées en espèces et en nuances : cette guirlande donne une grande élégance à l'ensemble de la pièce.

Je dois faire cette remarque que, en raison de la hauteur du socle, la sultane est dessinée un peu courte; elle devrait être plus haute; mais, par rapport à la hauteur de l'aigrette qui la surmonte, je ne pouvais faire autrement, sans dépasser les limites des blancs réservés. — De la base à la frise aux fleurs, ce socle mesure 96 centimètres de hauteur; la sultane en mesure 31 et l'aigrette 16.

Quand la sultane est fixée sur le haut du socle, elle doit être entourée à sa base, soit avec de petites boules en pâte d'amandes, glacées au *cassé*, soit avec une garniture de petits gâteaux. La base du socle doit aussi être entourée de gâteaux.

## Dessin 472. — SULTANE EN PASTILLAGE, SUR TAMBOUR

PLANCHE 125.

Le travail des sultanes en pastillage est minutieux et ingrat; pour bien les rendre, il faut au praticien une grande patience et des soins très attentifs, car c'est surtout dans l'application correcte des petits détails que réside le mérite de ces pièces.

Cette sultane mesure la hauteur de 68 centimètres se divisant ainsi : 4 centimètres pour la base, 16 pour le tambour, 5 pour le gradin de la sultane, 40 pour le corps de la sultane, 3 pour la corniche. La hauteur de l'aigrette varie de 30 à 40 centimètres.

La forme de la sultane est ronde; elle se compose d'un entablement à arceaux soutenus par six colonnes en imitation de palmier; elle pose sur un petit tambour à gradin fixé sur le centre d'une base en bois, bordée, posant sur quatre pieds; mais ces deux divisions sont indépendantes et préparées séparément.

La sultane peut être exécutée d'après deux méthodes, c'est-à-dire simplement en pastillage ou sur charpente en carton blanc, plaqué en pastillage. Ces deux méthodes sont également praticables.

Si l'on construit la sultane en pastillage, sans charpente, il faut procéder avec grand soin. Coupez d'abord l'entablement à arceau sur un patron en carton et d'une seule bande de pastillage; enroulez ensuite celle-ci contre les parois d'un moule uni ou d'un cylindre en carton, en la renversant; soutenez-la droite, en dehors du moule, à l'aide d'une simple bande de papier. Quand elle est sèche, enlevez le moule, appliquez intérieurement, contre l'épaisseur des arceaux, une bande en pastillage d'un centimètre et demi de largeur.

Préparez alors les colonnes en imitation de palmier, mais simplement le tronc et le piédestal, sans le feuillage du haut; fixez-les solidement et bien droites sur une bande en pastillage, un peu plus large, d'un tiers de centimètre d'épaisseur; laissez sécher.

Collez enfin les colonnes debout, à égale distance, sur le tambour formant gradin, masqué de pastillage; quand elles sont consolidées, renversez l'entablement à arceaux, collez-le sur les colonnes, bien d'aplomb.

Fermez alors le vide des arceaux avec une bande en pastillage, coupée sur patron et séchée; consolidez intérieurement ces différentes parties avec du pastillage ramolli; puis, décorez au cornet, en grillage, les surfaces de l'entablement; bordez extérieurement les arceaux avec un liseron plat, étroit; cintrez-les en dessous avec un petit liseron denteié. Ornez les colonnes de leur feuillage; appliquez en relief, contre les façades intérieures des arceaux, un vase sur son piédestal levé à la planche; ornez-en la base avec une bordure.

Fermez la sultane sur le haut avec une abaisse en bois, masquée en pastillage, un peu plus large que la sultane, et formant corniche; sur le centre de cette abaisse, collez une aigrette en pastillage. surmontée d'un simple pompon en sucre filé; puis, ornez le haut de la corniche avec une bordure montante. Quand tous ces détails sont consolidés, posez la sultane sur le tambour.

## DESSIN 473. — SULTANE EN GLACE-ROYALE ET PASTILLAGE, SUR TAMBOUR

### PLANCHE 125.

Les sultanes en glace-royale, pour être moins usitées que celles en sucre, n'en sont pas moins appréciables; elles peuvent être aussi volumineuses que les premières, aussi élégantes, aussi coquettes.

La glace-royale n'offrant pas les inconvénients du sucre cuit, ces sultanes peuvent être préparées d'avance, à loisir, sans secousse, et dans un ordre plus détaillé, plus correct; enfin, elles peuvent être conservées longtemps intactes, sans que l'humidité puisse avoir sur elles une si désastreuse influence que sur le sucre filé.

La sultane, représentée par le dessin 473 est de même dimension que la précédente; elle est de forme hexagone, fixée sur une abaisse de même forme; le double tambour sur lequel elle est posée, est aussi de forme hexagone, fixé sur une base circulaire bordée, posée sur quatre pieds.

Tous les détails de cette sultane sont préparés séparément.

Dessinez d'abord une façade de l'entablement hexagone sur du papier; collez le dessin sur une plaque en verre, de façon à le voir au travers. Masquez la surface opposée du verre avec une mince couche de beurre bien épongé, à travers laquelle on puisse suivre le dessin; puis, avec le cornet, poussez des cordons de glace, en suivant le dessin tracé; enfermez l'arceau dans trois fils de fer: deux pour les côtés et un pour le haut, afin de consolider le décor; masquez-les avec la glace. Ce décor doit être tout à la fois fin et solide, mais surtout régulier.

Placez le verre à l'étuve douce, assez douce pour sécher la glace sans fondre le beurre. Enlevez ensuite le décor du verre en chauffant celui-ci pour fondre le beurre; faites-le glisser avec soin sur une plaque couverte de papier, pour le faire sécher encore.

Sur des bandes en pastillage, coupez les six faces du corps de la sultane; puis, videz-les en arceau, sans couper la base, à l'aide d'un patron en carton; faites-les sécher ensuite, sur plaque couverte de papier.

Dessinez le grillage du portail sur du papier; collez celui-ci sous une plaque de verre, en opérant comme il vient d'être dit. Poussez au cornet, sur la couche de beurre, le double grillage du portail, faites-le sécher. Enlevez-les du verre, faites encore sécher sur papier; appliquez-en un sur chaque face de portail, de façon à fermer le vide, en le collant avec de la glace; bordez la courbe de l'arceau avec un liseron plat qui vient s'appuyer de chaque côté sur une petite colonne en pastillage, levée à la planche.

Assemblez ces six façades debout, sur un petit tambour hexagone, masqué en pastillage, d'un centimètre et demi plus large que le corps de la sultane, fixez-les avec de la glace-royale. Poussez un gros cordon de glace contre les angles, et appliquez contre chacun d'eux une colonne en sucre tassé ou en pastillage, avec base et chapiteau : fixez-les solidement.

Fermez alors l'ouverture du haut avec une abaisse hexagone, en pastillage sec et solide, d'un centimètre plus large que le corps du socle; c'est contre les bords de cette abaisse que viendront

s'appuyer les arceaux de l'entablement, en les faisant porter sur le chapiteau des colonnes. Ces arceaux laissent ainsi entre eux et le corps de la sultane un vide donnant un grand relief à l'ensemble de la pièce.

Couvrez la sultane avec une abaisse de forme hexagone, à corniche, ornée d'une bordure montante. Sur le centre de l'abaisse, fixez solidement l'aigrette; cette aigrette est exécutée en sucre *tire* (sucre tors), dont les tiges sont groupées une à une contre un support intérieur. L'aigrette est collée sur un pied de coupe en pastillage, et entourée à sa base avec une petite guirlande de fleurs en sucre.

Collez la sultane sur la plate-forme du double tambour; entourez celle-ci avec une bordure en glace-royale exécutée sur verre.

L'espace laissé libre entre le double tambour et la bordure de la base, doit être garni de gâteaux.

---

## Dessin 474. — GATEAU MILLEFEUILLE, SUR GRAND SOCLE

PLANCHE 126.

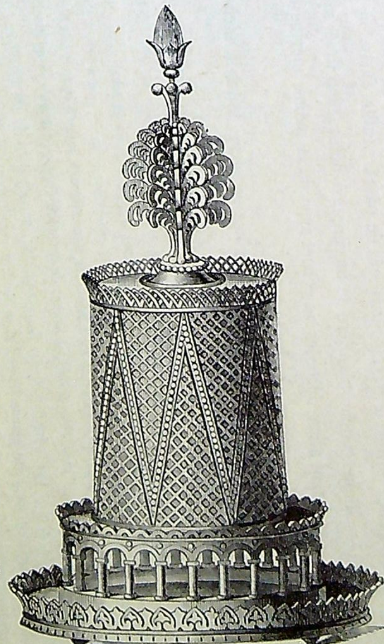
Ce millefeuille est préparé avec de la génoise fouettée sur feu, cuite sur plaque de l'épaisseur d'un demi-centimètre.

Laissez rassir la génoise; puis, parez-la, distribuez-la en abaisses rondes de 18 centimètres de diamètre sur 1 centimètre d'épaisseur. Prenez-les une à une, masquez-en la surface avec une couche de marmelade d'abr cots, collez-les les unes sur les autres, sur une abaisse en pâte d'office, en montant le gâteau bien droit : il doit avoir 22 centimètres de haut. Masquez également les surfaces tout autour avec de la marmelade un peu plus serrée et tiède, afin d'obtenir une couche ferme et lisse : laissez-la sécher quelques heures.

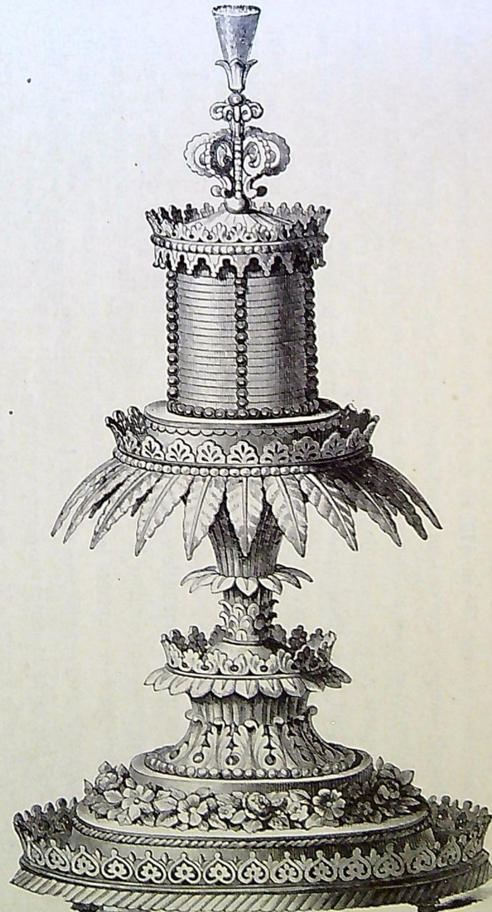
Décorez alors le gâteau avec des cerises mi-sucre ou des petites boules en pâte d'amandes rougie, glacées au *cassé*, puis appliquées en ligne droite contre les parois du gâteau, en les collant au sucre; entourez également la base et le haut. Collez le gâteau sur un petit tambour un peu plus large, masqué en pastillage blanc, décoré au cornet.

Collez, sur le haut du gâteau, une abaisse en pâte d'office un peu plus large que le gâteau, masquée en pastillage, portant sur son centre une jolie aigrette en sucre, surmontée d'un pompon. Ornez les bords de l'abaisse avec une double bordure en pastillage, levée à la planche. C'est dans ces conditions que le millefeuille est posé sur la plate-forme du socle.

La charpente de ce socle se compose d'une large base en bois, posée sur quatre pieds, portant sur son centre une tringle en bois de 70 centimètres de haut, à laquelle est enfilé un double tambour formant gradin, haut de 14 centimètres, exécuté en bois mince; sur ce double tambour, il s'en trouve un autre de 18 centimètres de haut, en carton-pâte, de forme évasée, exécuté à l'aide de deux coupes rondes collées l'une contre l'autre en sens inverse. Sur ce dernier, est enfilé un petit dôme; c'est sur ce dôme que vient porter la coupe du socle, à base allongée; l'abaisse supérieure est fixée sur le haut de la tringle, et ne pèse pas sur cette coupe. Toutes ces différentes divisions sont masquées en pastillage, ornementées en relief : le double tambour est entouré d'une guirlande de fleurs. La base et le haut du tambour, en forme de corbeille évasée, sont ornés d'une jolie bordure montante. L'abaisse supé-



Dessin 475.



Dessin 474.



Dessin 476.

rieure est ornée avec une double bordure, l'une montante, l'autre descendante; cette dernière est exécutée avec de larges feuilles pleines, de palmier, levées à la planche, séchées sur un plan courbe, puis collées en éventail contre l'épaisseur de l'abaisse, en les soutenant en dessous à l'aide d'un support en carton. La bordure supérieure est à jour, également levée à la planche collée en évasement. L'espace libre entre la base et le double tambour est destiné à être garni avec de petits gâteaux.

## Dessins 475, 476. — PIÈCES EN MERINGUE, SUR TAMBOUR

### PLANCHE 126.

Les deux pièces reproduites sur la planche, de chaque côté du grand socle, sont posées sur des tambours en pastillage, fixés sur une large abaisse en bois, posant sur quatre pieds.

La première de ces pièces (dessin 475) est de forme circulaire; elle est exécutée sur une charpente en fer-blanc de 40 centimètres de haut, très légèrement conique, fermée en dessus. La charpente du tambour est également exécutée en fer-blanc, puis masquée en pastillage, décorée au cornet.

Fixez la charpente sur une abaisse de son même diamètre, en pâte d'office ou en carton-pâte; placez-la sur un plafond rond. Humectez-en les surfaces avec de la dorure, masquez-la avec une enveloppe de pâte à nouille; laissez-la sécher à l'air.

Masquez ensuite les parois de la charpente, sur la pâte, avec une couche régulière de meringue à décor[1], d'un demi-centimètre d'épaisseur; lissez-la, décorez-la au cornet dans l'ordre représenté par le dessin. Saupoudrez légèrement les surfaces avec de la glace de sucre, séchez la meringue à four très doux, en lui faisant prendre une belle nuance jaune clair. Quand la meringue est bien refroidie, collez la pièce sur son tambour; fixez sur le haut une abaisse du même diamètre, masquée en pastillage, ornée d'une jolie bordure montante levée à la planche, portant sur son centre une jolie aigrette en pastillage, surmontée d'un petit pompon en sucre. L'espace laissé libre entre la bordure de la base et le tambour doit être garni de petites meringues à la crème.

La pièce portant le numéro 476 est de forme hexagone; elle est aussi exécutée sur une charpente en fer-blanc, fermée d'un côte, masquée de pâte à nouille. Quand la pâte est sèche, les surfaces sont masquées d'une couche régulière de meringue à décor, bien lisse, ayant l'épaisseur d'un demi-centimètre, elles sont alors décorées au cornet avec de la même meringue; ce décor est tout à fait simple, il doit briller par sa régularité.

Saupoudrez la meringue avec de la glace de sucre, faites-la sécher à feu très doux, en lui laissant prendre une belle couleur

1. Voici la méthode pour préparer la meringue pour décor -

Proportions : 500 grammes de glace de sucre 8 blancs d'œuf, un grain de sel.

Fouettez les blancs, bien fermes, dans une bassine; mêlez-leur le sucre, peu à peu, à l'aide d'une cuiller; posez la bassine sur feu doux; travaillez l'appareil simplement avec la cuiller, sans violence, jusqu'à ce qu'il soit bien lisse; retirez aussitôt la bassine du feu, trempez-en le fond dans l'eau froide; continuez de travailler l'appareil jusqu'à ce qu'il soit refroidi. Couvrez la bassine avec un linge humide, afin de soustraire l'appareil à l'action de l'air, en attendant de l'employer.

Cet appareil est d'une grande finesse et se soutient parfaitement. — Il peut aussi être employé pour préparer de petites meringues moelleuses, pour *petits-fours*.

Le tambour sur lequel la meringue est dressée, est exécuté sur une charpente en bois mince ou en carton, de forme hexagone, masquée en pastillage rose, plaqué en mosaïque avec du pastillage blanc. Ce tambour est fixé sur une large base en bois, de forme circulaire, posée sur quatre pieds, ornée d'une jolie bordure montante.

L'aigrette surmontant la meringue est exécutée en pastillage, fixée sur une petite coupe en pâte ou en fer-blanc, décorée en meringue.

De même que la précédente pièce, celle-ci doit être garnie de petites meringues dressées autour de la base.

---

## Dessin 477. — GRAND VASE AUX FLEURS

### PLANCHE 127.

Cette pièce peut fort bien figurer comme pièce de milieu, sur la table d'un dîner; mais elle peut également être servie sur la table d'un buffet. Sa hauteur est de 80 centimètres; on pourrait relever la pièce de 15 à 20 centimètres, si l'on augmentait sa base de deux gradins.

Le corps du tambour, formant piédestal, sur lequel le vase est porté, est de forme hexagone; il est construit sur une charpente composée de deux abaisses en bois, reliées par un soutien intérieur; il est fermé tout autour, à l'aide de six bandes en carton blanc, échancrées, coupées sur le même patron; ces bandes sont clouées contre l'épaisseur des deux abaisses, et maintenues courbes sur le centre avec des bandelettes de papier.

Ce tambour est un peu plus large à sa base que sur le haut; il est fixé sur un autre tambour également hexagone, en bois mince, vide, formant gradin; celui-ci est fixé sur une large base hexagone posée sur six pieds.

Toutes les surfaces de la charpente sont masquées en pastillage blanc, et décorées. La base n'est pas bordée, mais sur ses angles sont fixées des solives en bois ou en fer-blanc, masquées en pastillage; sur chaque solive est fixée une qetite coupe en fer-blanc, masquée aussi en pastillage, dont le creux est orné de feuilles d'aloès imitées en pastillage vert; à ces coupes sont reliées de petites guirlandes de fleurs suspendues en demi-cercle. Ces fleurs sont toutes blanches; elles sont groupées sur une petite bande en carton ou en étoffe, soutenue à l'aide d'un cordon blanc.

Le vase que le socle supporte peut être exécuté en pastillage blanc, dans un moule en deux pièces; il peut aussi être coulé en sucre de conserve. Mais la méthode la plus simple et la plus sûre, c'est de le faire exécuter en bois par un tourneur, et en raison du poids que ce vase doit supporter, en plusieurs pièces. En ce cas, il doit être percé sur le centre, et enfilé à une tringle en fer, fixée sur le centre de la base inférieure : le pied du vase porte sur un petit tambour de forme hexagone.

Dans ces conditions, le vase ne peut plus donner aucune inquiétude sur sa solidité. Il est alors masqué de pastillage blanc, et orné de deux anses latérales, puis d'un écusson appliqué en relief entre les deux anses, de chaque côté.

Les fleurs dont le vase est garni, constituent la véritable valeur de la pièce, en raison de leur difficile exécution; j'entends des fleurs bien imitées, car la parfaite imitation seule les rend méritoires. Mais, quand il s'agit d'aborder la confection d'un bouquet semblable à celui représenté ici, il est évident qu'il ne faut pas en être à son coup d'essai; il convient de ne pas se dissimuler qu'on aborde un travail minutieux, lent, réclamant une étude suivie, persévérante. La reproduction du dessin peut bien indiquer comment les fleurs doivent être groupées, mais elle ne saurait contribuer à en faciliter l'exécution; et d'ailleurs, les descriptions les plus précises seraient encore insuffisantes à atteindre ce résultat. Il est de ces sujets qu'on ne peut apprendre qu'en les voyant exécuter et en les pratiquant : les fleurs sont de ce nombre.

Un avis qu'on peut donner comme règle à ceux qui débutent, aussi bien qu'à ceux qui sont déjà initiés à ce travail, c'est d'exécuter d'après des modèles en nature : c'est la seule méthode à suivre, si l'on veut arriver à une imitation parfaite des fleurs, surtout par rapport à leurs nuances; car une fleur bien imitée ne serait ni complète, ni agréable à voir, si le coloris laissait à désirer.

Toutes les fleurs peuvent être imitées, soit en glace, soit en pastillage; mais dans ce nombre infini, il ne faut choisir que celles se prêtant le mieux à l'emploi qu'on leur destine, soit en raison de leur forme, soit en raison de leurs nuances.

Les fleurs les mieux adaptées à composer un bouquet varié, sont : les différentes espèces de roses, les dahlias, les tulipes, les campanules, les myosotis, les lilas, les œillets, les fuchsias, les boules de neige, les bluets, les fleurs d'oranger, les jasmins, les asters, fleurs étoilées; les liserons des champs, les potentilles, les pensées, les camélias, les narcisses, les belles de nuit, les hortensias bleus, blancs et roses, les giroflées.

Les fleurs en glace sont exécutées au cornet; les roses et boutons de rose, les pensées, les camélias, réussissent fort bien; ces fleurs sont poussées à l'aide d'un cornet à douille plate, sur un bouton en pastillage.

Les fleurs en pastillage sont exécutées à la main; celles à pétales, telles que les roses, les dahlias, les œillets, les narcisses, les pensées, sont formées sur un bouton fixé à l'extrémité d'une baguette en bois, piquée debout. Les pétales sont préparés, un à un, dans la forme voulue, puis groupés contre le bouton fixé à la baguette. C'est ainsi qu'ils sont séchés; en les retirant de la baguette, ils sont ornés d'un pédoncule, et assujettis à un fil de fer plus ou moins fort, mais peint en vert, afin d'imiter la tige. Il est des cas, cependant, où les pétales des fleurs doivent être modelés sur une forme : telles sont ceux des tulipes. Ceux des lis par exemple, ayant une forme courbe, sont modelés à la main, mais ils doivent cependant sécher sur une forme.

Les fleurs de nuance uniforme, les roses jaunes ou rouges, les myosotis doivent être exécutés avec du pastillage nuancé, en teinte de la fleur même, tandis que celles dont les nuances sont variées doivent être exécutées avec du pastillage blanc, et coloriées ensuite à l'aide d'un pinceau.

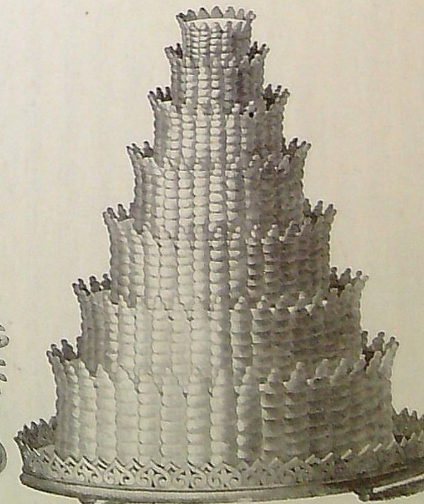
L'assemblage du bouquet s'opère séparément sur un gros fil de fer droit, auquel viennent se rattacher les tiges des autres fleurs; celles-ci exigent d'être groupées avec beaucoup de précaution; les nuances et les espèces doivent être distribuées avec goût, et offrir au regard une variété agréable; elles doivent être entremêlées avec des feuilles vertes artificielles. Les tiges inférieures doivent être serrées de façon à pouvoir être enfilées à une tige en fil de fer, fixée sur le centre intérieur du vase.



Dessin 478.



Dessin 477.



Dessin 479.

Cette pièce mesure la hauteur de 1 mètre et 45 centimètres : le socle, 40 centimètres de la base à l'abaisse bordée ; le vase, son pied et le tambour qui le porte, mesurent 57 centimètres.

Ce vase aux fleurs, exécuté depuis une dizaine d'années, est encore aujourd'hui dans un bon état, le bouquet mesure 55 centimètres.

## DESSIN 478. — PYRAMIDE DE GÉNOISE, SUR TAMBOUR

PLANCHE 127.

Cette pièce est dressée sur un tambour vide, en bois mince, masqué de pastillage rose, décoré sur son épaisseur avec des grappes de raisin et des feuilles de vigne, levées à la planche avec du pastillage blanc. Ce tambour est fixé sur une base en bois, bordée, posant sur quatre pieds.

La pyramide de gâteaux dressée sur le tambour se compose de quatre gâteaux plats, de forme circulaire et graduée. Cette pyramide est surmontée d'un petit vase en pâte d'amandes, garni de fleurs en sucre, et piquée sur le centre du plus haut gâteau, à l'aide d'une longue baguette en sucre au *cassé*, solidement collée dans le creux du pied de ce vase.

Le nombre des gâteaux peut être augmenté selon qu'ils sont moins épais, selon la hauteur qu'on veut donner à la pyramide. La forme des gâteaux peut aussi être variée. On peut les faire carrés, trigones ou hexagones, ceci n'est qu'une affaire de préférence.

Beurrez quatre moules à *manqué*, de forme ronde ; masquez-en le fond avec un rond de papier, beurrez celui-ci. Mettez dans une terrine vernie 1 kilogramme de sucre en poudre ; ajoutez peu à peu, en travaillant fortement l'appareil avec une cuiller, 24 œufs entiers et un grain de sel. Posez la bassine sur feu très doux, fouettez l'appareil avec un fouet ; quand il est léger, retirez-le du feu ; ajoutez un kilogramme de beurre fondu, puis un kilogramme de farine tamisée et enfin le zeste d'un citron râpé sur du sucre ou finement haché. Avec cet appareil, emplissez les moules à peu près à hauteur ; mettez-les sur plaque, cuisez à four modéré, bien atteint.

Démoulez les gâteaux sur une grille à pâtisserie, laissez-les rassir. Divisez-les alors, chacun en deux ou trois parties, sur la largeur ; fourrez-les avec de la marmelade ; remettez-les en forme, masquez-en les surfaces, aussi avec de la marmelade, glacez-les ensuite avec une glace-royale blanche, parfumée. Décorez les gâteaux au cornet, sur les surfaces et sur la lisière des bords. Dressez-les en pyramide sur le tambour, fixez le petit vase sur le haut. L'espace laissé libre entre la bordure et le tambour doit être garni de petits gâteaux.

## DESSIN 479. — GROSSE MERINGUE EN PYRAMIDE

PLANCHE 127.

Cette grosse meringue est d'un très joli effet, si les étages sont bien proportionnés, si le décor est régulier, si enfin la meringue est de belle nuance. Elle est exécutée sur une base en bois, masquée en pastillage, ornée d'une bordure montante posée sur quatre pieds.

Coupez quatre ronds de papier pour chaque étage et, par conséquent, d'un diamètre différent.

Sur ces ronds, poussez des anneaux en meringue pour décor, à l'aide d'une poche à douille. Lissez-les en dessus avec la lame du couteau ; les grands anneaux doivent avoir l'épaisseur d'un centimètre et demi, mais cette épaisseur doit diminuer graduellement pour chaque étage. Saupoudrez avec du sucre fin, faites sécher à four très doux, pour que la meringue ne souffle pas. Quand les anneaux sont sortis, détachés du papier et refroidis, masquez-les sur le haut avec une couche mince de meringue, montez-les ensuite, les uns sur les autres, de quatre à quatre, pour former les étages. Faites sécher aussi cette meringue à four doux. En les sortant, fermez l'ouverture de chaque étage avec un rond en carton coupé juste du diamètre des étages, en les collant à l'anneau supérieur, avec du repère; puis, placez sur le carton un plafond rond, pour le presser jusqu'à ce que le repère soit sec.

Placez chaque étage sur une feuille de papier; humectez-en les surfaces au pinceau avec des œufs battus, poussez à la poche, contre ces parois, en opérant de bas en haut, de gros cannelons perlés, en meringue, se terminant en pointe, et dépassant les bords de l'étage d'un centimètre et demi ; le bout mince des cannelons doit légèrement incliner en dehors.

Saupoudrez la meringue avec du sucre fin, faites-la sécher à four doux jusqu'à ce qu'elle soit de belle nuance. Sortez-la alors, tenez-la encore une heure à l'étuve. Opérez de même pour tous les étages.

Fixez l'étage le plus large sur une base en bois, bordée, posant sur quatre pieds; posez tour à tour les autres étages sur celui-ci, en les collant très légèrement.

Au dernier moment, dressez sur l'espace laissé libre, entre la bordure de la base et le premier étage, une chaîne de petites meringues garnies de crème.

Sur le haut du dernier étage, on peut toujours fixer une petite aigrette en sucre filé, ou tout autre ornement.

---

## DESSIN 480. — GRAND CROQUEMBOUCHE DE CHOUX, SUR SOCLE

PLANCHE 128.

Les grands croquembouches ont la hauteur de 42 centimètres sur 25 de diamètre; ils sont montés dans de grands moules en fer-blanc, sans fond, légèrement coniques.

Préparez d'abord une pâte à chou avec 5 décilitres d'eau, un grain de sel, 25 grammes de sucre, 200 grammes de beurre, 250 grammes de farine, 8 à 9 œufs entiers.

Mettez la pâte dans une poche à douille; poussez sur plaque, à distance voulue, des petites boules de la grosseur d'un grain de raisin; dorez-les, cuisez-les à four doux, de façon à obtenir la pâte sèche. Quand les choux sont sortis du four, détachez-les de la plaque, laissez-les refroidir. Piquez-les ensuite un à un, à de petites brochettes en bois, pointues d'un côté; tenez-les quelques minutes à l'étuve; puis, prenez les brochettes, trempez les choux un à un, dans du sucre cuit au *casse*. Laissez bien égoutter le sucre, et piquez les brochettes par le gros bout, sur une grille à pâtisserie ou une passoire : pour cette opération, il faut être deux ou trois personnes.

Aussitôt que le sucre est sec, détachez les choux des brochettes. Prenez-les de nouveau un à un, trempez-les très légèrement, d'un côté, dans du sucre, simplement pour les coller ensemble; montez-les par rangs, dans l'intérieur du moule, contre les parois légèrement huilées : il faut opérer vivement.

Quand le sucre des choux est bien refroidi, chauffez légèrement les parois du moule, pour l'enlever. Dressez le croquembouche sur un fond-d'appui un peu plus large que le croquembouche, en bois vide, masqué de papier blanc. Sur le haut du croquembouche, collez une abaisse en bois ou en pâte d'office, ornée d'une bordure montante en pastillage, portant sur son centre une aigrette en pastillage, montée sur une petite tringle en bois; posez sur le haut un petit if en sucre filé, surmonté d'un gland. Collez alors l'aigrette sur le croquembouche, collez celui-ci sur le centre du socle.

Le socle représenté par le dessin est en pastillage, monté sur une charpente en bois. Sa forme est très élégante et luxueuse; il a la hauteur de 70 centimètres; il est fixé sur un petit tambour en bois, et celui-ci, sur une large abaisse également en bois, posée sur 4 pieds, ornée d'une jolie bordure montante, exécutée en pastillage.

Le corps du socle porte une petite abaisse bordée, sur le centre de laquelle est fixée une tringle en bois, portant sur le haut l'abaisse principale; c'est contre cette tringle que portent les quatre cornes d'abondance, en pastillage, garnies de fleurs en sucre ou en pastillage, d'espèces et de nuances variées. Mais les cornes sont simplement collées sur la petite abaisse, elles n'ont aucun effort à faire; cela s'entend.

L'abaisse supérieure est en bois, masquée de papier blanc, ornée sur son épaisseur d'une double bordure montante et descendante, en pastillage, levée à la planche, légèrement évasée.

Le fond-d'appui sur lequel le croquembouche est dressé, est entouré d'une garniture de petits gâteaux dressés en couronne. Le tambour qui porte le corps du socle doit également être entouré d'une garniture de petits gâteaux.

## Dessins 481, 482. — GRANDES MERINGUES EN RUCHE, SUR TAMBOUR

PLANCHE 128.

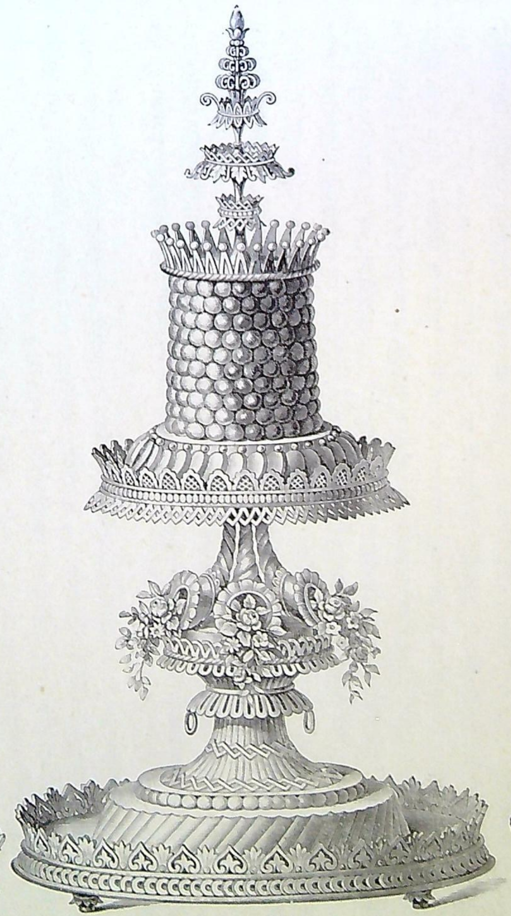
Les deux ruches reproduites à cette planche ont la hauteur de 75 centimètres : 20 pour la base, 55 pour la ruche. Ces pièces conviennent pour être servies sur la table d'un buffet de bal; elles sont d'un joli effet, solides, peu coûteuses, peu travaillées, elles ont l'avantage de pouvoir être exécutées d'avance; cette considération est souvent d'une grande importance.

La ruche portant le numéro 481 est exécutée sur une charpente dont la base est cylindrique, et le haut en forme de dôme gradué, se terminant en pointe, ayant sa base en écartement légèrement accentué.

Le dôme et la base sont exécutés séparément : la base d'abord. Pour former cette base, beurrez des cercles à meringue avec du beurre bien épongé, puis, glacez-les avec moitié glace de sucre et moitié fécule; emplissez-en le vide avec de la meringue pour décor; saupoudrez de sucre, faites sécher à four très doux, pour que la meringue ne travaille pas. A défaut de cercles, on peut opérer à



Dessin 481.



Dessin 480.



Dessin 482.

l'aide d'anneaux en meringue couchés à la poche sur des ronds de papier, séchés à four doux, puis collés les uns sur les autres. Mais une méthode beaucoup plus simple consiste à opérer sur une charpente en fer-blanc, masquée de pâte, et celle-ci séchée à l'étuve.

Le dôme peut être aussi exécuté sur une charpente en fer-blanc, masquée de pâte. L'ouverture du dôme doit être fermée en dessous, à 4 centimètres du bord, avec une abaisse en pâte d'office ou en carton blanc.

Posez alors le dôme et le cylindre chacun sur un large moule, et ce moule sur une plaque; décorez-les en imitation de chaume, avec de la meringue légèrement jaunie, poussée à la poche ou au cornet, en cordons réguliers. Sur les parois du cylindre, les cordons vont de haut en bas; mais sur le dôme, ils sont poussés les uns à côté des autres, par rangées, en commençant par le bas du dôme, et en posant les rangées à cheval, en imitation d'un toit en chaume : l'opération est très simple.

Il faut avoir soin de laisser à mi-hauteur du cylindre une petite ouverture cintrée, figurant la porte de la ruche, au-devant de laquelle est disposé un petit appui.

Saupoudrez légèrement la meringue avec du sucre fin ; faites-la sécher à four très doux. Quand elle est refroidie, collez le cylindre sur une abaisse en bois, masquée de pastillage, bordée d'un liseron sur son épaisseur, un peu plus large que le tambour; collez le dôme sur le haut du cylindre.

Collez un petit rebord sous l'ouverture en arceau de la ruche, et, sur ce rebord, placez quelques mouches à miel, en sucre ou artificielles; distribuez quelques-unes de ces mouches sur le dôme, ornez enfin celui-ci d'une petite guirlande de fleurs en sucre. Au dernier moment, collez sur le haut du dôme un petit pompon en sucre filé blanc.

Entourez la ruche avec une chaîne de petites meringues, garnies de crème; entourez également la base du tambour avec les mêmes meringues, car, à ces pièces, aucune garniture ne saurait mieux s'y adapter.

La ruche portant le numéro 482 est exécutée dans les mêmes conditions que la précédente; mais ici le cylindre, c'est-à-dire le corps de la ruche, est formé en imitation d'anneaux en paille, cousus les uns sur les autres : le dôme est en forme de pyramide graduée.

La ruche est fixée sur un rocher en sucre soufflé dont je décrirai plus loin l'apprêt; ce rocher est exécuté sur une charpente, ou plutôt sur un tambour vide, en bois mince, fixé sur une base bordée, posée sur quatre pieds.

De même que la précédente, cette ruche est ornée d'une guirlande de fleurs et feuilles imitées en pastillage, grimpant de la base au sommet. La petite porte de la ruche disposée à sa base, est munie d'un appui saillant, et entourée d'abeilles artificielles.

## DESSIN 483. — GRANDE SULTANE EN PASTILLAGE, SUR GRAND SOCLE

PLANCHE 129.

Le socle portant la sultane est en pastillage, monté sur une charpente en carton-pâte; il est fixé sur une base à trois gradins, portant sur son centre une tringle en bois qui, traversant les gradins et le corps du socle, vient aboutir à l'abaisse supérieure sur laquelle la sultane est placée.

La base du socle est en bois; elle est entourée d'une bande inclinée de carton blanc, masquée en pastillage, ornée, sur son épaisseur, avec des liserons, et surmontée d'une bordure montante.

Les gradins sont en bois mince. Les cornes d'abondance portant sur ces gradins sont en pastillage. La base du socle est exécutée avec une coupe renversée : la même qui forme la coupe du socle; celle-ci est ornée d'une bordure pendante. Les deux coupes sont séparées par une bobèche ornée d'une guirlande de roses. L'abaisse supérieure est ornée d'une bordure descendante, légèrement inclinée.

La sultane que ce socle porte est fixée sur un double tambour formant gradin, masqué en pastillage, bordé de liserons. Elle est en pastillage blanc, percée à jour. Ce genre est tout nouveau, mais très intéressant. Il sera certainement bien accueilli par tous les pâtissiers, par ceux qui aiment la variété dans leur travail, et par ceux que le filage d'une sultane épouvante. Je ne veux pas dire qu'une sultane en pastillage soit d'un aspect aussi brillant qu'une sultane en sucre; ce que je puis affirmer, c'est qu'elle est jolie, élégante et d'un bel effet; elle offre en outre l'avantage de pouvoir se conserver longtemps; celle reproduite ici, existe dans mes armoires depuis 3 ans.

Pour exécuter cette sultane, il faut disposer d'une planche en plomb de grand format : 30 centimètres de large, sur 60 de long, creusée en grillage, la même qui est employée pour couler en sucre le grillage des sultanes dont il sera question plus bas; il faut aussi un moule en double fer-blanc très légèrement conique, correspondant juste, par son diamètre, à la longueur de la planche à grillage. Il faut, de plus, deux coupe-pâtes en fer-blanc, dont le profil est un carreau allongé, exactement semblable à celui formé par le grillage de la planche.

Beurrez d'abord le haut et le bas du moule; enveloppez-le avec du papier blanc, en collant celui-ci sur les bords supérieurs et inférieurs du moule.

Abaissez, en abaisse mince, sur un marbre, du bon pastillage, bien reposé, de même largeur et de même longueur que la planche à grillage. Appliquez le pastillage sur la planche bien propre; pressez-le avec le rouleau, de façon à imprimer sur le pastillage, le grillage de la planche en plomb. Coupez la bande droite sur les quatre faces; dégagez-la délicatement, puis renversez-la, en même temps que la planche, sur uue large bande en carton blanc, bien droite, de même dimension que la planche. Découpez alors, à deux personnes, sur le carton, à l'aide des coupe-pâtes, les carrés imprimés sur la bande en pastillage, aussi régulièrement que possible. Ce travail est un peu long, mais du reste facile.

Quand la bande est toute percée, couvrez-la avec une autre bande de carton semblable à la

première; glissez alors une grande et mince plaque de pâtisserie sous la première bande en carton, et, à l'aide de cette plaque, renversez vivement le pastillage sur la seconde bande en carton; il s'agit, en somme, de renverser la bande découpée, sans déranger le découpage; voilà pourquoi il faut opérer avec la plus grande attention.

Quand la bande est renversée, ayant le côté imprimé en dessous, coupez-la de longueur voulue, pour qu'elle fasse juste le tour du moule masqué de papier; humectez-la ensuite légèrement avec de la gomme, à l'aide d'un pinceau, et appliquez sur toute son étendue, une large bande en tulle amidonné, coupée exactement dans les dimensions de la bande en pastillage; appuyez le tulle de façon à le faire adhérer au pastillage : il a pour effet de maintenir celui-ci bien droit et correct, en évitant qu'il se déforme. Entourez alors le haut et le bas de l'enveloppe de papier, tout autour, avec un léger cordon de glace-royale; puis, couchez le moule en travers de la bande en pastillage, immédiatement sur le tulle; relevez les bords de la bande à l'aide du carton, en les appliquant contre les parois du moule; soudez les bords de cette bande avec du repère en pastillage, et ficelez la bande en carton, de façon qu'elle soutienne bien le pastillage. Laissez sécher celui-ci, ainsi que la soudure, à la chaleur de la cuisine. Enlevez le carton aussitôt que les surfaces sont sèches; mais la sultane ne peut être démoulée qu'alors que le pastillage est assez sec pour ne point se briser.

Pour démouler la sultane, il suffit de chauffer légèrement l'intérieur du moule pour fondre le beurre, puis d'enlever le moule, en laissant adhérer le papier à la sultane : ce papier est enlevé plus tard, alors que les surfaces intérieures du pastillage seront aussi sèches que celles de l'extérieur.

Quand le papier est retiré, consolidez intérieurement la soudure de la sultane, ainsi que la lisière du haut et du bas, avec une bande en pastillage, humectée au repère; collez ensuite la sultane, d'abord sur une abaisse en bois mince, juste de son diamètre, et, enfin, sur le double tambour. Fermez également l'ouverture supérieure de la sultane avec un rond de même grandeur, en carton blanc.

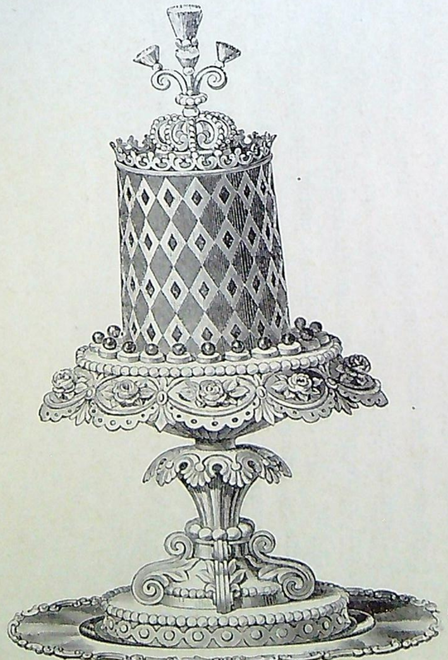
Fixez alors sur la sultane une abaisse masquée en pastillage, ornée d'une jolie bordure levée à la planche, portant sur son centre une aigrette formée de trois coupes graduées, fixées l'une sur l'autre, délicatement ornementées. Cette aigrette est surmontée d'un petit pompon en sucre filé.

## Dessin 484. — GATEAU MILLEFEUILLE, SUR MOYEN SOCLE

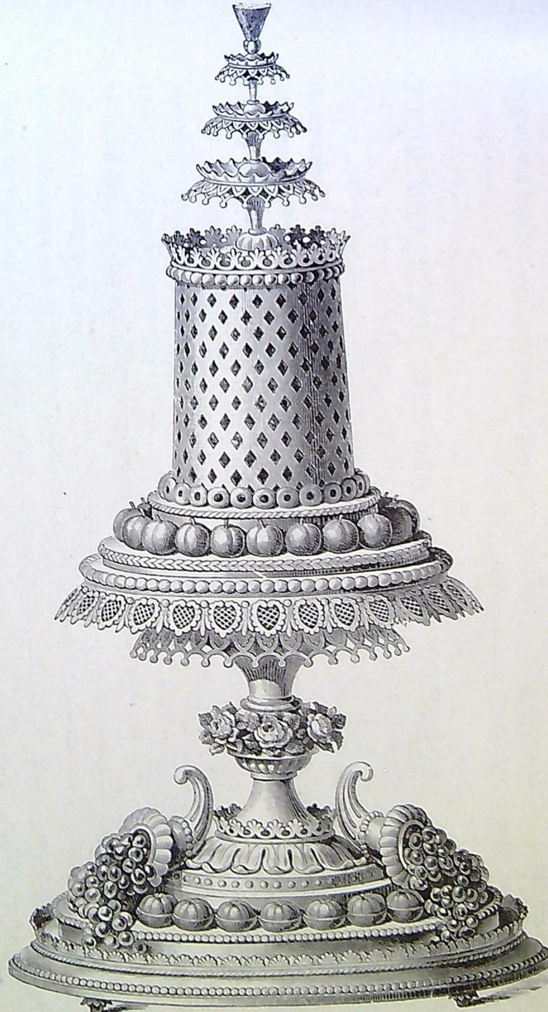
PLANCHE 129.

Le socle sur lequel le millefeuille est dressé est de moyenne grandeur; il est en carton-pâte masqué avec du pastillage blanc; il est monté sur une base pleine, en bois. Le corps du socle est traversé par une tringle en fer ou en bois, adhérente au centre de la base. La frise du socle est inclinée; elle est formée de quatre cercles ovales dont le vide est garni de petites fleurs imitées en pastillage. Ce socle est représenté dressé sur plat.

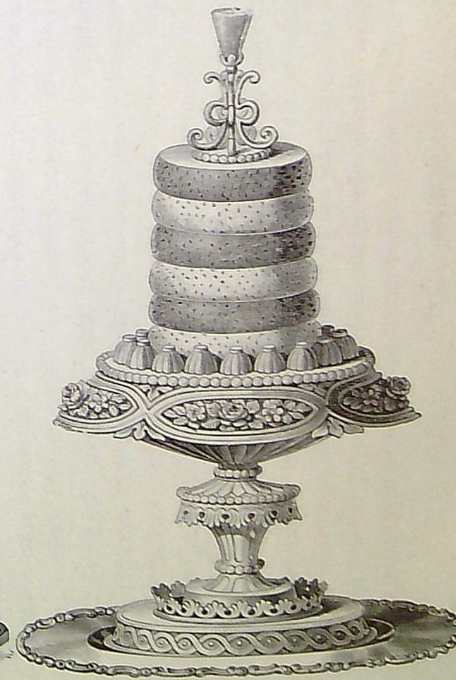
Pour monter un beau millefeuille, il faut 2 kilogrammes de pâte feuilletée, à 8 tours. Quand elle est reposée, divisez-la en dix-huit parties; moulez celles-ci, abaissez-les de forme circulaire, du diamètre de 20 à 21 centimètres. Rangez-les sur des plaques; puis, coupez-les à l'aide d'un patron, afin



Dessin 484.



Dessin 483.



Dessin 485.

de les obtenir bien rondes; piquez-en les surfaces avec la pointe d'un petit couteau; humectez-les avec de l'eau ou du blanc d'œuf, saupoudrez-les avec du sucre, cuisez-les à four modéré. En les sortant, détachez-les de la plaque; posez-les les unes sur les autres avec un léger poids dessus. Quand elles sont froides, masquez la surface de neuf abaisses avec de la marmelade d'abricots, et neuf avec de la frangipane aux amandes, vanillée; assemblez-les de trois en trois, en alternant la marmelade et la crème; placez alors les six triples abaisses, chacune sur un rond de papier; masquez-en l'épaisseur avec une couche de meringue fine, fouettée sur feu, afin de la tiédir; lissez-la bien; puis, saupoudrez la moitié de ces abaisses avec de petits raisins de Corinthe, et l'autre moitié avec des pistaches en petits dés : tenez-les à l'étuve pour sécher la meringue. En les sortant, détachez le papier. Quand elles sont froides, masquez-les en dessus avec de la marmelade, et montez le gâteau sur une abaisse en pâte d'office, en alternant les nuances dans le sens représenté par le dessin. Dressez alors le gâteau sur le tambour du socle; posez sur le centre une aigrette en pastillage ou en sucre filé, fixée sur une pastille en pastillage ou en sucre. Garnissez l'espace libre sur le haut du tambour, avec des petits gâteaux madeleine.

## Dessin 485. — CROQUEMBOUCHE DE GÉNOISE, SUR MOYEN SOCLE

PLANCHE 129.

Ce croquembouche est monté dans un moule uni, de moyenne grandeur; la génoise est de deux nuances : rouge et blanche. Elle est distribuée en losanges, exactement d'égale dimension, légèrement coupés en biais, sur les côtés, afin de pouvoir les assembler autour du moule avec plus de précision : les losanges blancs sont évidés, et le vide rempli avec un petit losange vert.

Le croquembouche peut être monté d'après plusieurs méthodes, soit en trempant tour à tour les losanges dans le sucre au *cassé*, et les appliquant à mesure contre les parois, soit en les rangeant sur une grille, pour laisser refroidir le sucre, et les monter ensuite contre les parois, après les avoir légèrement trempés dans le sucre, d'un côté seulement, pour les coller. Mais, pour que le croquembouche soit plus régulier, on peut simplement glacer légèrement les losanges, sur une surface, avec de la glace-royale coulante, qu'on laisse sécher, pour les monter ensuite contre les parois du moule, légèrement huilées, en les collant avec de la glace-royale poussée au cornet, sur le côté des gâteaux.

Quelle que soit la méthode employée pour monter le croquembouche, il s'agit de le monter aussi régulièrement que possible : il doit être fermé sur le fond, avec un rond en génoise, coupé juste. Quand le croquembouche est démoulé, dressez-le sur le tambour du socle; posez dessus une abaisse en pâte d'office, bordée en pastillage, portant sur son centre une jolie aigrette. — Le croquembouche est entouré, à sa base, avec une chaîne de petits gâteaux en génoise, glacés, garnis chacun d'une cerise mi-sucre, glacée au *cassé*.

Le socle sur lequel le croquembouche est dressé, est construit dans les mêmes conditions que le précédent, c'est-à-dire monté sur une charpente en carton-pâte, masquée en pastillage et ornementés. Ce socle est aussi représenté dressé sur plat.

---

## Dessin 486. — TEMPLE GREC SUR GRAND SOCLE

### PLANCHE 130.

On sert peu, sur socle, des pièces-montées purement ornementales; et c'est un tort, selon moi, car elles produisent toujours un très bel effet; on peut s'en rendre compte par l'examen de ce sujet, dont l'élégance ne laisse rien à désirer.

Mais, pour que la pièce et le socle rendent tout leur effet, il faut absolument les mettre en harmonie, non pas précisément sous le rapport du style ou de la forme, mais surtout par rapport aux dimensions. Pour que la pièce soit de plus belle apparence, elle doit être de forme mignonne, élevée, mais pas trop large, et disposée sur une base graduée. L'ensemble de la pièce doit toujours être de dimension plus élevée que celle du socle. Les pièces à jour sont celles qui réussissent toujours mieux.

Le corps du socle est exécuté en pastillage, sur une charpente en carton-pâte, moulé mince, et en différentes divisions; elle se compose d'un pied de coupe à boudin, posé sur une petite base circulaire; à ce pied est adaptée une petite corbeille de forme basse, évasée, supportant la frise du socle. Le socle est porté par une large base en bois, formant gradin, posée sur quatre pieds: les gradins sont vides, en bois mince. La base porte sur son centre une tringle en fer, traversant les gradins, et à laquelle sont enfilées les différentes divisions du socle : le pied de coupe et sa base, ainsi que la corbeille. L'abaisse supérieure, formant la frise du socle, est vissée sur l'extrémité de cette tringle. L'épaisseur de la base du socle est masquée en pastillage, décorée en relief, et ornée d'une bordure montante, en pastillage, levée à la planche. Le deuxième gradin est aussi bordé; le gradin supérieur est coupé en talus, décoré en cannelons creux, et orné sur le haut d'une petite bordure évasée. A la base de la corbeille disposée en soutien de la frise, est adaptée une bordure tombante. La frise du socle est ornée d'une double bordure en pastillage.

Le petit temple est exécuté en pastillage; il se compose d'une coupole ornementée en relief, portant sur son centre une petite statue en pastillage, représentant l'abondance. La coupole pose sur un entablement bordé, supporté par six colonnes cannelées, à chapiteau, dont la base porte sur un socle en bois mince, vide, fixé sur une base en bois, un peu plus large que le socle. Ceci constitue les dimensions du temple; mais celui-ci est représenté posé sur une large base mobile, exécutée en bois mince, décorée en relief.

A l'intérieur du temple, au centre même de la colonnade, est disposé un petit porte-bouquet orné de fleurs imitées.

La base du socle, entre la bordure et le double gradin, est garnie de petits nougats garnis de crème. La base du temple, ou plutôt le haut du tambour inférieur, pourrait aussi être garni; mais, pas avec des gâteaux, plutôt avec de petites caisses de fruits glacés, ou même avec des imitations en pâte à massepain, rougie, glacée au *cassé*. Mais, en somme, en raison de la hauteur du socle, aucune garniture n'est nécessaire.

Le socle et la pièce qu'il porte, étant tout à fait indépendants l'un de l'autre, ne doivent être réunis que sur la table même où le sujet va figurer, afin de prévenir tout accident.

## Dessin 487. — SULTANE EN SUCRE, A GRILLAGE, SUR MOYEN SOCLE

PLANCHE 130.

Cette sultane est montée sur un moyen moule à croquembouche, ayant la hauteur de 25 centimetres sur 16 centimètres de largeur. Elle peut être coulée à la cuiller, sur le moule, ou coulée sur matrice d'après le procédé décrit pour la grande sultane reproduite à la planche 139; les deux méthodes sont également praticables. Cette sultane est fixée sur une abaisse de son diamètre, en bois mince, masqué de pastillage; elle est fermée, sur le haut, par une mince abaisse en bois, simplement masquée de papier blanc, ornée d'une double bordure en glace-royale, poussée au cornet; elle porte, sur son centre, une petite aigrette en sucre, supportant une petite coupe garnie de fleurs et feuilles imitées en sucre. C'est dans ces conditions qu'elle est fixée sur le petit tambour disposé sur le haut du socle.

Ce socle est aussi de hauteur moyenne, puisqu'il doit être fixé sur le centre d'un plat. La hauteur de ces socles ne doit pas dépasser 36 centimètres. Ils doivent porter sur une base pleine, en bois, ayant à peu près le diamètre de la cuvette du plat dans lequel ils seront servis. Néanmoins, pour prévenir tout accident, il convient toujours de coller la base des socles sur le fond du plat avec du sirop de froment.

Ce socle est monté sur une tringle en bois ou en fer, fixée sur le centre de la base. Les différentes divisions composant le corps du socle sont exécutées en carton-pâte, moulées bien minces et masquées en pastillage blanc. La base du socle est aussi masquée avec du pastillage.

La frise du socle se compose d'une guirlande de fleurs en pastillage, groupée sur une bande en fer-blanc, clouée contre l'épaisseur de l'abaisse supérieure, fixée sur le haut de la tringle, ou maintenue à l'aide d'un écrou.

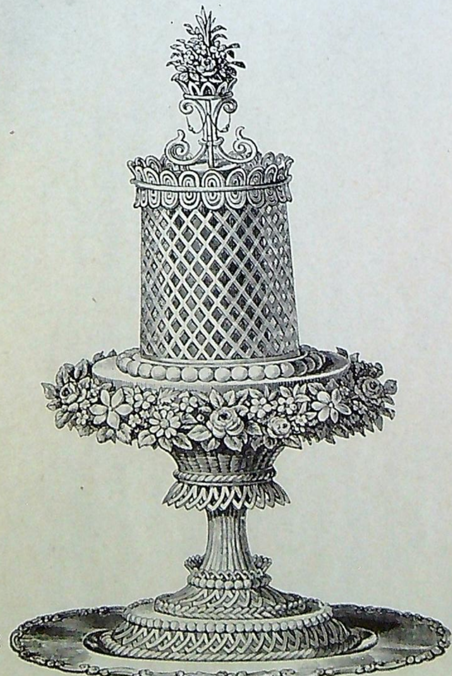
La base de la sultane est représentée entourée avec une chaine de petites boules en pâte d'amandes glacées au *cassé*, soit avec du sucre blanc, soit avec du sucre rose.

## Dessin 488. — CROQUEMBOUCHE D'ABRICOTS, SUR MOYEN SOCLE

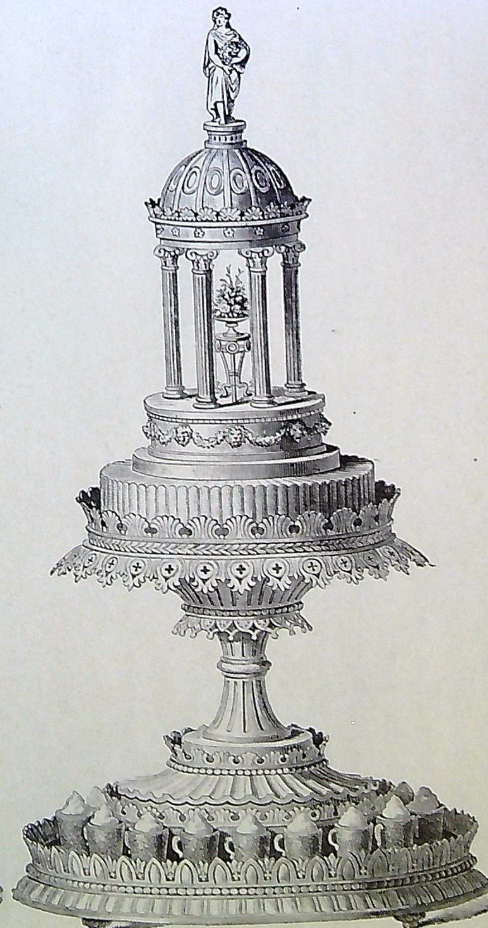
PLANCHE 130.

Huilez intérieurement un moule à croquembouche, sans fond, ayant la hauteur de 25 centimètres sur 16 de large. — Choisissez des pastilles en pâte d'abricots d'Auvergne, de belle couleur, larges et minces; si elles sont rondes, coupez-les avec un coupe-pâte légèrement ovale, de 4 centimètres et demi de diamètre; essuyez ces pastilles avec un linge, afin d'enlever le sucre qui leur adhère : au besoin, on peut les passer vivement à l'eau tiède, et les essuyer aussitôt; en ce cas, rangez-les à mesure sur un linge, les unes à côté des autres, pour les ressuyer.

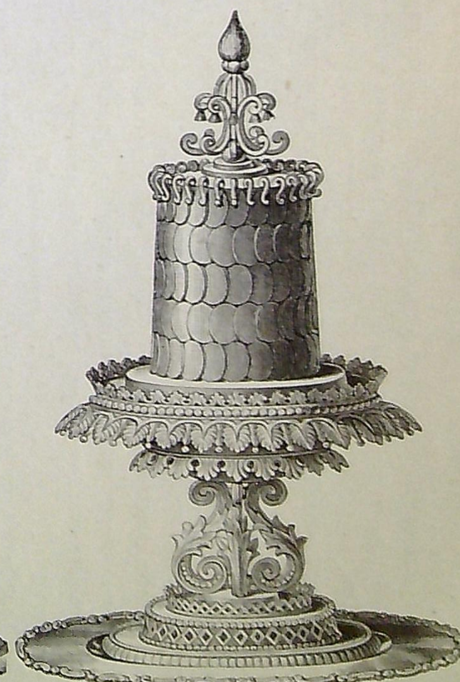
Piquez-les ensuite, une à une, avec une brochette en bois ou une fourchette; puis trempez-les, tour à tour, dans du sucre au *cassé*, mais sur une surface seulement; renversez-les, laissez bien



Dessin 487.



Dessin 486.



Dessin 488.

égoutter le sucre et appliquez-les contre les parois intérieures du moule, en commençant par le bas, en les montant par rangs, un peu à cheval, et chaque rang en sens inverse, dans l'ordre représenté par le dessin.

Quand le sucre est bien froid, chauffez légèrement les pourtours du moule pour l'enlever; collez aussitôt le croquembouche avec du sucre, sur une mince abaisse en pâte d'office, et collez celle-ci sur le centre d'un petit tambour disposé sur le haut du socle. Entourez le croquembouche avec une chaîne de petites boules en sucre filé, ou bien en pâte d'amandes, glacées avec du sucre au *cassé*, légèrement rougi.

Couvrez alors le croquembouche avec une abaisse en bois mince, masquée en pastillage, portant sur son centre une jolie aigrette en sucre, surmontée d'un pompon. Entourez cette aigrette, en guise de bordure, avec de petites *esses* en sucre, coulées sur plaque, en les disposant symétriquement à distance égale.

Le socle sur lequel le croquembouche est posé est de hauteur moyenne, comme le précédent; il est aussi monté sur une abaisse pleine, en bois, formant gradin, à l'aide de deux petits tambours vides; la base, pleine, porte sur son centre une tringle en bois ou en fer, à laquelle sont enfilés les deux tambours et la coupe disposée en soutien au-dessous de l'abaisse supérieure; celle-ci est fixée sur le haut de la tringle; elle est entourée d'une bande inclinée en fer-blanc, sur laquelle vient s'appuyer la frise du socle; cette frise est simplement en pastillage, levée à la planche, mais appliquée contre la bande en fer-blanc, préalablement masquée d'une mince couche de repère léger.

Le corps du socle se compose simplement de trois grosses *esses*, en bois ou en fer-blanc, masquées avec du pastillage blanc et joliment ornementées. Les deux tambours et la base sont également masqués et ornementés avec du pastillage. — La hauteur de ce socle est aussi de 36 centimètres.

---

## Dessin 489. — GRANDE SULTANE EN SUCRE COULÉ

### PLANCHE 131.

Telle qu'elle est reproduite par le dessin, cette grosse pièce de pâtisserie ne peut être servie que sur la table d'un buffet; car les cornes d'abondance et les fleurs sont disposées de telle façon, qu'elles ne peuvent être vues que de face; si l'on voulait la servir sur la table d'un grand dîner, comme pièce de milieu, il faudrait en modifier la construction.

La charpente de la pièce se compose simplement d'une large base en bois, posée sur quatre pieds portant, un peu en arrière du centre, un long support en bois, sur le haut duquel est fixée une coupe en fer-blanc ou en carton-pâte, destinée à porter la sultane. Cette coupe est flanquée de deux cornes d'abondance, imitées en fer-blanc, dont l'embouchure porte sur un petit tambour en bois mince, et la pointe s'appuie contre la coupe, figurant le haut d'un socle.

Contre la base du support central, est disposée une grande corbeille de forme évasée; elle est aussi en fer-blanc et coupée droite sur l'arrière, de façon à simuler la base du socle correspondant



Dessin 489.

avec la coupe du haut. Cette corbeille est fixée sur une petite base en bois, de forme circulaire, également coupée sur l'arrière.

Tous les détails de la charpente sont masqués en pastillage blanc, puis décorés en relief. La surface plane de la base est seule masquée de papier blanc; mais elle est ornée, sur son épaisseur, d'une double bordure levée à la planche. Les cornes d'abondance sont masquée avec du pastillage rose, mais décorées en relief avec des détails blancs; la lisière de leur embouchure est bordée avec un liseron perlé. Les tambours sur lesquels les cornes d'abondance reposent, sont également masqués et décorés en pastillage. La coupe du socle, contre laquelle le haut des cornes vient prendre appui, est masquée et décorée en pastillage blanc. La grande corbeille, figurant la base du socle, est masquée et décorée avec du pastillage blanc, mais les torsades sont nuancées en rose; l'ouverture de cette corbeille doit être fermée par une petite charpente en carton blanc, formant un dôme, sur lequel seront plus tard dressés les fruits.

La triple sultane, disposée sur le socle, est évidemment le détail capital de la pièce; c'est assurément celui qui attirera le plus le regard des amateurs; car une sultane correcte, exécutée sur de telles dimensions, n'est ni sans mérite, ni sans attrait.

La sultane est en sucre blanc; elle n'est pas filée; elle est coulée sur matrice, c'est-à-dire sur une planche en plomb dont le grillage est gravé en creux.

Avant d'entreprendre la description de cette méthode nouvelle, je suis bien aise de dire qu'elle est l'œuvre de M. *Adolphe Landry*, jeune praticien qui a fait de grandes études sur le travail du sucre, et qui a réussi à lui donner une importance et une précision pour ainsi dire mathématiques.

Je vais d'abord décrire la méthode la plus pratique pour cuire le sucre à filer; je décrirai ensuite celle de couler ce sucre dans les planches, et, enfin, celle pour monter les sultanes.

La grande question du filage réside évidemment dans la cuisson du sucre : l'artiste le plus adroit ne saurait rien tirer d'un sucre mal cuit. Mais il ne faut pas oublier que la parfaite qualité du sucre est d'une importance capitale, par rapport au résultat. Le sucre le plus convenable, le meilleur, est certainement celui tiré de la canne à sucre, s'il est bien épuré; mais on peut également utiliser le sucre de betteraves, de bonne qualité. Les meilleurs sucres que j'ai trouvés sont ceux qui se vendent à Paris et à Londres; le sucre anglais serait en quelque sorte préférable sous le rapport de la cuisson. Les sucres fabriqués dans le nord de l'Europe laissent, au contraire, considérablement à désirer pour le filage; ceux d'Allemagne et de Russie sont réellement défectueux; aussi le filage du sucre, dans ces pays, devient-il très difficile.

Pour bien cuire le sucre à filer, il ne faut pas en cuire une trop grande quantité à la fois : 1 kilogramme au plus, et encore faut-il être à même de l'employer sans retard; sinon, il est préférable d'en cuire seulement 500 grammes à la fois, en répétant les cuissons. Néanmoins, il faut toujours avoir deux poêlons : l'un pour cuire 1 kilogramme de sucre et l'autre pour en cuire 500 grammes. Le sucre doit cuire à couvert, dans un poêlon sans bec, non étamé ou argenté : le bec d'un poêlon à cuire est plus nuisible qu'utile; il facilite la fuite du sucre, et contribue à le faire attacher aux parois. La capacité des poêlons doit être combinée de façon que, le sucre étant dissous, le liquide arrive à 2 centimètres des bords.

Le sucre pour filer doit être trempé 5 à 6 heures d'avance. Voici la méthode pour le tremper :

Coupez-le en moyens morceaux ; prenez-les avec la main, plongez-les dans l'eau froide ; tenez le sucre dans l'eau jusqu'à ce qu'il ne pétille plus. Mettez-le dans un poêlon, laissez-le dissoudre.

Prenez 500 grammes de sucre trempé, mêlez-lui quelques gouttes d'acide citrique dissous : la quantité de cet acide est variable, selon que le sucre est plus ou moins bien épuré, plus ou moins gras [1]. Quand le sucre est dissous, posez le poêlon sur feu vif; écumez-le, laissez-le arriver au *grand cassé ;* mêlez-lui alors, hors du feu, 2 cuillerées à café d'acide acétique cristallisable [2], en évitant d'aspirer la vapeur qu'il produit, car elle est suffocante ; mêlez l'acide, en agitant le liquide ; donnez encore quelques bouillons au sucre, pour le ramener au *cassé ;* essayez-le, et retirez-le aussitôt qu'il est à point ; arrêtez-en l'ébullition en trempant le fond du poêlon dans l'eau froide.

Le sucre ainsi cuit peut être immédiatement filé ou coulé, ou bien tenu au chaud à température douce, en attendant de le filer. Si l'on ne pouvait employer ce sucre sans le faire attendre longtemps, il faudrait le jeter de suite sur un marbre très légèrement huilé, le faire refroidir ainsi ; le détacher ensuite, le couper en morceaux, pour l'employer à mesure qu'on en a besoin. Le bon sucre, cuit comme je viens de le dire, se réchauffe très bien, sans rougir ; mais, si l'on ne pouvait l'employer à bref délai, il faudrait l'enfermer dans un vase ou une boîte, et le tenir en lieu sec.

Pour filer, ou plutôt pour *couler* une sultane à grillage, il faut disposer d'une planche à sultane en métal [3] ; ces planches, c'est M. Landry qui les vend. J'en ai fait exécuter plusieurs dans des dimensions plus étendues, c'est-à-dire une de 68 centimètres de long sur 25 de large, et deux autres de dimensions différentes, afin de pouvoir couler des sultanes de divers formats.

Ces planches, je l'ai dit, sont creusées en grillage ; elles doivent être légèrement huilées avant de couler le sucre. Pour opérer, versez une partie du sucre cuit dans un poêlon chaud, à bec ; coulez d'abord un cordon régulier sur l'encadrement de la planche ; puis coulez le sucre dans le grillage, en deux temps, c'est-à-dire d'abord dans les rayons inclinant à droite, ensuite dans les rayons inverses inclinant à gauche, de façon à obtenir le grillage complet : l'opération est aussi simple à décrire que facile à exécuter. La grande question, l'unique question, se résume donc dans la précision du coulage du sucre, en cordon réguliers : ceci est une affaire d'étude et de pratique, qu'aucune démonstration ne saurait inculquer dans l'esprit de celui qui opère ; car c'est surtout dans l'assurance de la main, aussi bien que dans la sûreté du coup d'œil, que réside la science de couler le sucre. S'il s'agissait simplement de lire un ouvrage pour devenir un savant praticien, on finirait par fermer les écoles au lieu d'en multiplier le nombre. Or, nul ne peut prétendre d'arriver d'un trait à la même perfection que celui qui opère de longue date, sans se soumettre aux mêmes exigences, sans étudier, sans pratiquer. M. *Landry* peut bien vendre ou donner ses planches, ses poêlons et ses moules ; ce qu'il ne peut ni donner, ni vendre, c'est la science qu'il a acquise par l'étude et la longue pratique de son procédé.

Quand il s'agit d'enlever le grillage de la planche, il suffit de tenir celle-ci à la bouche du four, quelques secondes, pour que le sucre se détache sans effort ; couchez alors sur le travers

1. Il est toujours possible de se rendre compte de la juste quantité d'acide que le sucre comporte, en l'essayant à l'aide d'une petite bande de papier *tournesol ;* si dans le liquide, la bande de papier prend la couleur mauve, c'est qu'il est acidulé au juste degré ; si la bande devient rouge, c'est qu'il l'est trop ; il faut alors ajouter de l'eau jusqu'à ce que le papier reste de couleur mauve.

2. Mais si le sucre était de mauvaise qualité, il faudrait lui additionner deux cuillerées de bon sirop de froment.

3. M. *Landry* a un dépôt de ses planches à couler le sucre, chez M. *Gleize*, chaudronnier, rue des Capucines.

de la planche un moule à sultane, uni, aussi haut que la largeur de la planche; puis, enlevez le grillage en l'appliquant contre les surfaces extérieures du moule, de façon à lui faire prendre la forme. La longueur de la planche doit toujours être suffisante à fournir la mesure exacte du moule, dans toute l'étendue de son diamètre, c'est-à-dire pour en faire le tour; si le grillage se trouvait trop long, on pourrait le couper à l'aide d'un couteau chauffé; mais trop court, l'ajustement deviendrait impossible. Il convient donc de prendre toutes les mesures de précaution, pour que ce grillage s'adapte exactement au moule; il suffit alors d'en souder les deux extrémités avec du sucre, et d'enlever le moule aussitôt que la sultane peut se soutenir debout. La sultane est terminée, en la fermant sur le haut, avec un grillage exécuté sur une planche en métal, de forme ronde; à défaut de cette planche, il est facile d'obtenir un rond à grillage, en le coulant sur marbre huilé : l'opération est toute simple.

Les sultanes ainsi coulées sont d'autant plus belles au regard, et d'autant plus solides, que les cordons de sucre, au lieu d'être plats, comme quand ils sont coulés sur une surface lisse, sont tout à fait ronds, en raison même du creux des rayons dans lesquels ils sont coulés, et dont ils ont pris la forme.

Pour couler une sultane à trois étages, telle que le dessin la représente, il faut disposer de trois planches à couler le sucre, une grande et une petite; il faut aussi disposr de trois moules en fer-blanc, fermés d'un côté, légèrement huilés.

La sultane a la hauteur de 60 centimètres; pour atteindre cette hauteur, il faut donner à celle du premier étage 30 centimètres de haut, 22 centimètres à celle du deuxième étage, et 16 centimètres à celle du troisième. Cette dernière est coulée sur une planche à grillage plus étroite que les deux autres : le grillage des planches doit s'agrandir en raison de la dimension des planches.

Coulez d'abord la grande sultane sur la grande planche. Chauffez le sucre au four, et enlevez la sultane de la planche, en la roulant contre les parois extérieures du moule huilé; assemblez les bords, coupez-les exactement, et soudez-les au sucre : laissez refroidir le sucre avant de démouler la sultane. Quand elle est démoulée, collez-la au sucre sur une abaisse mince, en bois, masquée de pastillage; couvrez-la avec une pastille mince ou un grillage de son même diamètre, coulé sur marbre. Entourez-la alors, sur le haut, avec une guirlande de petites fleurs en sucre, entremêlées de feuilles; placez-la sous globe ou dans une armoire, sur une couche de chaux non éteinte. Coulez la deuxième sultane sur la planche intermédiaire; coupez-la de hauteur et longueur voulues; enlevez-la de la planche, et roulez-la contre les parois du deuxième moule; soudez-en les bords avec du sucre; laissez-la refroidir, démoulez-la. Fermez-en le haut avec un autre grillage de son diamètre; posez-la sur un plafond; ornez-la aussi d'une guirlande de fleurs; placez-la ensuite dans l'armoire.

Coulez la troisième sultane sur la petite planche; quand elle est détachée de la planche, enroulez-la contre les parois du petit moule; fermez-en aussi le haut avec un grillage, et ornez-la de fleurs.

Au dernier moment, posez la grande sultane sur le socle, et les deux autres dessus, en les collant au sucre; entourez la base de la grande sultane avec une guirlande de fleurs, et, sur celle du haut, collez une petite aigrette en sucre filé. Collez en même temps, sur l'extrémité des cornes d'abon-

dance, deux petites coupes en pastillage; puis, sur chacune d'elles, collez un double pompon en sucre filé.

Les garnitures de cette pièce se composent d'abord, des fruits dressés dans la corbeille; ces fruits sont frais ou confits, mais glacés au *cassé*, et dressés dans la corbeille sans être collés. L'autre garniture se compose d'oranges glacées en artichaut. Voici comment on prépare ces oranges : Choisissez-les d'égale grosseur, de bonne qualité; retirez-en l'écorce, en laissant seulement un rond de 4 centimètres, attaché aux chairs, du côté où était la tige. Ouvrez alors l'orange avec soin, pour séparer les quartiers, mais sans les détacher, en les laissant adhérer au rond d'écorce. Faites-les sécher quelques heures à l'air; puis prenez-les une à une, avec la main, et trempez-les vivement dans du sucre au *cassé*. Laissez bien égoutter le sucre, et retournez-les pour les poser sur une grille à pâtisserie. Ces oranges sont dressées en chaine, tout le long de la bordure de la base.

Les deux cornes d'abondance ne sont pas représentées garnies, mais ornées de fleurs variées, en sucre ou en pastillage, entremêlées de feuilles vertes, et disposées sur une charpente légèrement bombée, exécutée en carton blanc, peint en vert tendre.

Cependant, il est bien évident que ces fleurs peuvent, sans inconvénient, être remplacées par des fruits confits, variés, glacés au *cassé*, ou simplement par de petits gâteaux imitant la forme de divers fruits, également glacés au *cassé*, avec du sucre blanc et du sucre rose.

---

## Dessin 490. — GRANDE PIÈCE AUX FRUITS

### PLANCHE 132.

Le dernier sujet de cette série des grosses pièces de pâtisserie, sera certainement, aux yeux des praticiens, un des plus remarquables par sa richesse, par son élégance, aussi bien que par la nouveauté du genre.

Cette pièce a été servie l'hiver dernier, comme sujet de groupe central, sur la table d'un buffet de bal. Elle a été exécutée sur la même charpente du grand socle des chasseurs, reproduit à la planche 83, qui n'a subi que de légères modifications de forme; mais l'ornementation et les détails sont évidemment tout autres.

La charpente est divisée en deux parties : elle se compose d'une base à gradin, forme polygonale, arrondie sur les côtés et sur l'avant; les trois faces sont divisées par un angle aigu; elle est coupée droite sur l'arrière, attendu que la pièce ne doit être vue que de face.

Cette base est posée sur quatre pieds, et porte sur l'arrière, à petite distance du centre, un solide support en bois, sur le haut duquel est fixée une abaisse en bois, ovale, ayant 58 centimètres de diamètre. La hauteur du support est de 46 centimètres; celle de la base et son gradin est de 5 centimètres de haut sur 120 centimètres de largeur.

La deuxième partie de la charpente mesure 62 centimètres de haut; elle se compose d'un double tambour en bois mince, formant piédestal, fixé sur une abaisse en bois. Ce piédestal sup-



Dessin 490.

porte une grande et belle corne d'abondance posée debout, en sens inverse, c'est-à-dire avec l'embouchure en haut et la pointe en bas; la charpente de cette corne peut être exécutée en carton ou en fer-blanc; le point essentiel consiste à la fixer solidement sur la surface plane du piédestal.

Les charpentes du haut et du bas sont masquées en pastillage blanc; seules, les surfaces planes sont masquées avec du papier ou du demi-carton blanc. Le support central est modelé en imitation de tronc d'arbre dont les branches, disposées en arc-boutant, semblent soutenir l'abaisse supérieure : le tronc et les branches sont modelés en pastillage; ces dernières, sur de gros fils de fer, adhérant au support.

Sur la base du support, de chaque côté, un peu en avant, sont disposés deux doubles tambours ovales, formant gradin, exécutés en bois mince, masqués et décorés en pastillage blanc. Sur chacun de ces tambours est fixé un joli panier, penché vers le centre et garni de fruits; ces paniers sont exécutés sur une charpente en carton ou en fer-blanc, masqués et décorés en pastillage. Pour les obtenir plus légers, et d'un apprêt plus facile, on pourrait employer de jolis petits paniers à jour, simplement en osier argenté. Dans les deux cas, les anses, courbes, doivent être exécutées soit en sucre tors, soit en pastillage, et ornementées de petits détails rapportés. Les paniers sont maintenus en équilibre, à l'aide de soutiens disposés sur l'arrière, et, par conséquent, invisibles.

En arrière de ces paniers, s'appuyant sur le support central, est groupé un petit trophée d'horticulture, dont les détails sont exécutés sur maquettes en bois, en carton ou en fer-blanc, masquées en pastillage.

Toute l'importance de l'étage supérieur se concentre en quelque sorte dans l'abondante gerbe de fleurs groupées sur l'abaisse, contre la partie inférieure du piédestal. Ces fleurs sont en sucre, entremêlées de feuilles vertes. Les rameaux suspendus dans le vide sont exécutés sur de flexibles fils de fer, recouverts d'une enveloppe verte. Les fleurs peuvent être ou blanches ou nuancées en rose tendre; les feuilles sont artificielles. Le point le plus important, c'est qu'elles soient artistement groupées : disposées dans des conditions défectueuses, elles seraient sans relief, sans attrait.

Les deux enfants groupés au bas de la corne d'abondance, qu'ils semblent soutenir avec leurs bras, sont exécutés en pastillage.

Le haut du piédestal supportant la corne d'abondance, est décoré en relief avec des détails en pastillage, et orné de deux bordures montantes donnant un grand dégagement à l'ensemble.

Les garnitures de la pièce sont concentrées dans la partie inférieure, c'est-à-dire là où elles sont accessibles aux convives. Elles se composent de fruits frais, confits ou au naturel, mais glacés au *cassé*.

Le premier gradin de la base est garni d'une chaîne de belles mandarines, coupées par le milieu, dont les chairs sont détachées de l'écorce, et sans pépins. Les écorces sont ensuite dentelées, et le vide rempli avec de la gelée mandarine qu'on fait prendre sur glace; c'est sur cette couche de gelée que les chairs sont replacées sur chaque moitié d'écorce, en les renversant. Cette garniture, bien simple au fond, est cependant d'un bien joli effet, et très agréable à manger; elle s'adapte également aux pièces de pâtisserie et aux entremets.

La garniture du deuxième gradin se compose de petits paniers à anse courbe, garnis de grosses fraises; il est évident qu'en hiver, alors que ce fruit est rare, si l'on remplit les petit paniers avec des

fraises naturelles, cette garniture acquiert, par ce fait, une grande importance; à Paris, la chose est facile, car on y trouve des fraises en toute saison. Dans les pays où cela n'est pas possible, on peut remplacer les fraises naturelles par des imitations en sucre ou en massepain; on trouve aujourd'hui chez les grands confiseurs, des fraises imitées avec une rare perfection, et bonnes à manger. — Les petits paniers[1] sont imités en pastillage blanc; les petites torsades du tour peuvent être nuancées en rose tendre.

Les deux tambours latéraux, supportant les grands paniers, sont garnis avec des petites caisses de fruits confits, glacés au *cassé*. Les deux grands paniers sont aussi garnis de fruits divers : quartiers d'orange, petites poires, reines-claudes, marrons glacés, dattes fourrées, cerises imitées en pâte d'amandes, rougie; puis, enfin, des grappes de gros raisins frais, d'Espagne, également glacées au *cassé*. Une partie de ces grappes sont collées au sucre, sur le bord des tambours et des paniers, de façon à donner un plus grand soutien à ces derniers; mais le restant, celles disposées sur le haut, doivent être à peine adhérentes à la masse, afin que les convives puissent facilement les prendre. Ces fruits, bien glacés, débordant ainsi des paniers inclinés, sont d'un très bel effet.

Le groupe central, disposé entre les doubles tambours et la chaîne de petits paniers, se compose de deux melons confits[2] et d'un gros ananas. Les melons sont posés sur un anneau en pastillage, afin de leur donner l'aplomb nécessaire; ils doivent être choisis d'égale grosseur et de belle nuance; ils sont découpés à moitié et remis en forme, puis nappés simplement au pinceau avec du sirop gommé.

L'ananas est dressé dans une coupe en cristal, et celle-ci posée sur un petit socle. A défaut d'un gros fruit frais, on peut employer un de ces gros ananas de la Martinique, conservés en boîte, qu'on trouve à Paris; il suffit de le parer pour lui donner une jolie forme; puis de lui donner trois façons au sirop froid, en augmentant le degré du sucre à chaque façon. En ce cas, la couronne du fruit doit être imitée en pastillage vert, et nappée au *cassé*.

Je viens d'indiquer les deux méthodes les plus convenables pour servir cet ananas; mais dans les deux cas, étant donnée l'impossibilité de découper le fruit, afin que les convives puissent s'en servir, il faut avoir la précaution de l'entourer, à sa base, avec des tranches d'ananas, fraîches ou confites, en les dressant dans les conditions que le dessin représente.

Puisque l'ananas, par lui-même, ne figure, en somme, dans ce groupe, qu'à titre d'ornement, il est évident qu'au besoin, il peut être simplement imité en sucre coulé, et orné avec une belle cou-

1. On peut exécuter ces petits paniers de deux façons : Si l'on dispose d'une planche gravée, donnant le corps du panier, l'opération se simplifie; il suffit d'enlever les détails sur la planche, avec du pastillage, pour les grouper contre une maquette en plâtre, coupée juste dans les dimensions des détails gravés.

A défaut de planche, on prend un petit panier tressé, qu'on trouve chez tous les marchands de paniers, on l'huile extérieurement, et on l'appuie sur une couche de plâtre fin, disposée dans un cercle en carton, et épaissie au point voulu, pour prendre exactement l'empreinte. On prend ensuite une autre empreinte de l'intérieur du panier. On fait bien sécher les moules; puis, on saupoudre les plus grands avec du sucre fin, et on les fonce, avec du pastillage mince; on appuie alors ce pastillage avec le moule plus étroit : on laisse sécher le pastillage à la température de la cuisine, jusqu'au point où on peut l'enlever sans danger; on le décore ensuite avec de petites torsades. — Les anses sont exécutées à l'aide de deux cordons enroulés; on les courbe ensuite sur plaque, et on les fait sécher ainsi. — Pour accélérer le travail de ces paniers, il faut disposer au moins de 5 à 6 moules, car le pastillage est long à sécher dans le plâtre.

2. Les melons confits sont aujourd'hui abondants partout; on en trouve de toute dimension et bien beaux, chez les confiseurs ou marchands de fruits secs.

ronne imitée en pastillage ou en sucre *tiré;* la question réside tout entière dans la parfaite imitation, et cette imitation n'offre pas de grandes difficultés.

Pour couler en sucre un ananas, il faut avoir un bon moule; ce moule, si on ne peut pas le faire soi-même, on le fait exécuter par un mouleur, ce qui est toujours préférable; car les moules que nous exécutons nous-mêmes, souvent avec de grandes difficultés, laissent toujours à désirer; et, dans un moule imparfait, on n'obtient que des épreuves défectueuses.

Quand on veut couler le sucre dans le moule, il faut préalablement le démonter et le faire tremper à l'eau tiède; on l'égoutte ensuite. On le remonte et on le serre fortement avec une grosse ficelle. On cuit du sucre au petit *boulé*, on le fait *loucher*, on lui laisse perdre sa plus grande chaleur; puis on le verse dans l'intérieur du moule par l'ouverture ménagée sur l'un des bouts. Aussitôt que le sucre a fait croûte, contre les parois du moule, on verse les parties liquides dans le poêlon. Dix minutes après, on démonte attentivement le moule pour dégager le sujet en sucre.

Il est bien évident que cette pièce est d'un effet indiscutable, et que, établie dans ces conditions, elle doit mériter le suffrage des hommes de goût. Mais il est facile de comprendre qu'un tel sujet, abondant en détails minutieux, ne peut pas être improvisé, ni entrepris au hasard, avec des ressources insuffisantes. Du moment qu'on se décide à l'entreprendre, il faut l'étudier minutieusement, le réfléchir avec attention, et concentrer à loisir les éléments qui doivent concourir à sa confection.

Ce n'est évidemment qu'à cette condition qu'on peut espérer obtenir un résultat satisfaisant : de tels sujets entrepris à la hâte, exécutés avec précipitation, laisseraient forcément à désirer.

Cette pièce, dont la hauteur d'ensemble mesure 1 mètre 35 centimètres, exige d'être servie sur une grande table et dans une grande salle : dans une salle basse ou étroite, elle serait sans relief : pour ressortir avec avantage, il faut à ces grands sujets l'espace et l'air. Plus les salles sont grandes, plus les dimensions des pièces doivent être augmentées.

# SOMMAIRE DES PLANCHES 133, 134, 135, 136

MODÈLES DE GRANDS SOCLES ET GRANDS GRADINS

## DESSINS 491 A 494. — GRANDS SOCLES EN PASTILLAGE

PLANCHE 133.

Après les grosses pièces de pâtisserie, ce sont les grands socles et les jolis gradins qui font le plus d'effet sur les grandes tables servies. Mais, pour que cet effet se produise dans tout son éclat, les socles doivent être élégants, corrects, bien proportionnés, bien finis. Ce n'est qu'à cette condition qu'ils acquièrent un vrai mérite.

Un socle n'est, en réalité, que le piédestal sur lequel est présentée une grosse pièce de pâtisserie mangeable, et tout à la fois ornementale. Ces socles sont de différents genres. Les uns sont montés sur des charpentes plaquées en pastillage ou sablées au sucre de couleur; les autres sont exécutés entièrement en sucre taillé au couteau, ou pour mieux dire sculptés.

La charpente des socles plaqués en pastillage est exécutée en pâte d'office, en carton glacé ou en carton-pâte, et enfin en bois tourné.

Les charpentes en pâte d'office conviennent, si l'on dispose de moules appropriés à la cuisson de la pâte; elles sont solides et légères, deux qualités essentielles. Mais en carton-pâte, elles sont plus durables encore, elles ne sont pas plus lourdes, et elles sont plus faciles à mouler, car elles n'exigent aucune cuisson.

Les charpentes en bois sont certainement d'un long usage, faciles, puisqu'il suffit d'en donner le modèle à un tourneur.

Les socles en sucre taillé, sont les plus artistiques, ceux qui dans leur simplicité ont cependant le plus d'attrait; ils ont aussi le défaut d'être lourds, mais ils rachètent ce défaut par de grands avantages; d'abord, parce qu'ils donnent au praticien le moyen de se familiariser avec le découpage du sucre qui se rapproche, dans une certaine mesure, de celui des croustades en pain ou en riz; ensuite, parce que ce travail peut être exécuté à loisir, dans les moments de calme, et longtemps d'avance, sans redouter que la matière s'altère; enfin, par ce double motif, que ces socles peuvent servir longtemps sans s'endommager, et que la matière est toujours utilisable. Ce sont là autant de considérations sérieuses qui doivent attirer l'attention des praticiens. Mais après tout, dans une maison où l'on sert souvent des socles, il est nécessaire d'en avoir de différents genres.

L'art de construire les socles est une affaire de goût; tous les genres réussissent s'ils sont bien traités; la première condition nécessaire à un socle, c'est d'être établi dans de justes proportions, d'être planté d'aplomb, et enfin d'offrir les garanties nécessaires de solidité. Les détails, les ornements, peuvent être plus ou moins compliqués ou variés, pourvu qu'ils soient corrects, saillants, bien dessinés; c'est tout.

Les bordures sont en quelque sorte le corollaire des socles : elles leur donnent de l'élégance, de la légèreté, les rendent plus agréables au regard. Ces bordures sont ordinairement en pastillage; les bordures en glace-royale sont certainement élégantes, mais plus fragiles, plus exposées à se briser; celles en pastillage sont donc préférables, sans être cependant d'une plus grande solidité; car chaque fois qu'on sert un socle, il faut considérer les bordures comme sacrifiées ou tout au moins comme exigeant de grandes réparations, toujours difficiles, souvent plus longues à exécuter que les bordures mêmes.

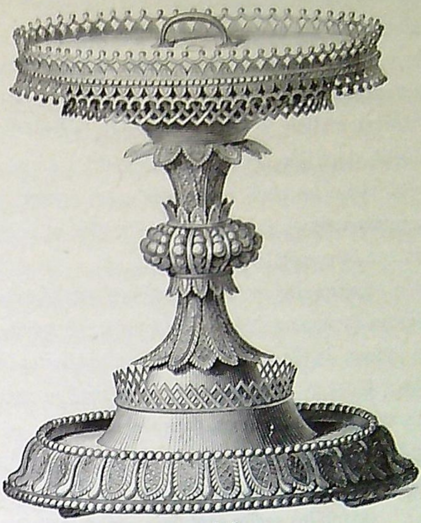
En présence de cette difficulté, qui se renouvelle sans cesse et qui finit par devenir onéreuse, je me suis souvent demandé s'il ne conviendrait pas d'adopter un genre de bordure en beau carton blanc, glacé; j'ai vu autrefois, à Rome, un homme plein de mérite, excellent pâtissier, qui avait essayé ce procédé; il avait fait exécuter des emporte-pièces en acier, avec lesquels il découpait ces bordures lui-même; cela lui avait réussi dans une certaine mesure, mais je crois fermement que ce procédé pourrait être perfectionné, et donner des résultats aussi satisfaisants qu'économiques. Tous les praticiens, qui ont été à même d'observer l'inconvénient que je signale, accueilleraient favorablement ce perfectionnement, si quelqu'un le mettait en évidence. Je fais donc appel à la science des hommes compétents.

Jusqu'ici, on a servi les grands socles sur des plats; je ne veux pas soutenir que cette méthode ne soit plus acceptable, mais je veux dire les motifs qui me portent à la contester. Les socles devant porter une grosse pièce, exigent une frise développée, en raison même du diamètre de ces pièces et des garnitures qui les entourent; or, si l'on veut poser le socle sur un plat, il faut absolument en rétrécir la base, afin qu'elle puisse trouver l'aplomb nécessaire sur le fond de ce plat, fût-il même d'un diamètre peu commun; eh bien, cette nécessité entraîne un défaut de forme qui choque le regard : c'est que la base du socle se trouve beaucoup trop étroite par rapport aux dimensions de la frise. Par ce fait, il peut arriver que le socle ne se trouve pas avoir un aplomb suffisant. D'autre part, si l'on établit la base dans les proportions du fond du plat, on ne peut border cette base, et l'espace manque pour dresser les gâteaux autour. Si, au contraire, on dispose une autre abaisse sous la base du socle, il en résulte que cette abaisse dépassant les limites du fond du plat, couvre à peu près celui-ci; et, chose plus grave, le socle, dans de telles conditions, n'ayant pas un aplomb suffisant, est exposé à vaciller; en ce cas, le moindre inconvénient, c'est qu'il peut entraîner la chute de la pièce qu'il porte, ou tout au moins détruire les bordures de l'abaisse; sans compter qu'un socle qu'on est obligé de faire porter sur les bords du plat, a quelque chose de mesquin, et n'est véritablement pas de bon goût; car on peut se demander à quel titre ce plat se trouve là, puisqu'il est insuffisant et dans une position anormale, invisible ou à peu près.

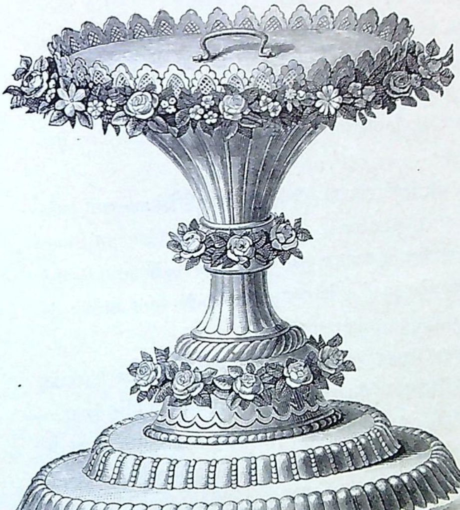
Ce sont ces réflexions qui m'ont porté à modifier l'ordre primitif, car il m'a paru défectueux. Je préfère fixer le socle sur une large et solide base, s'appuyant sur des pieds qui la tiennent à dis-



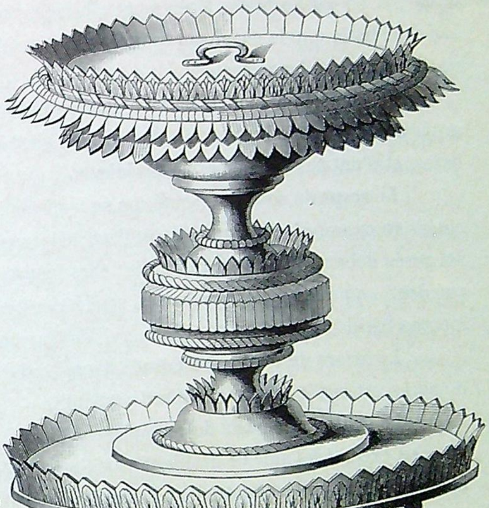
Dessin 491.



Dessin 492.



Dessin 493.



Dessin 494.

tance de la table. Établi dans ces conditions, le socle devient plus maniable, il acquiert une solidité mieux assurée, et en somme, gagne en aspect et en proportions tout ce qu'il perdait auparavant : il est donc, tout à la fois, et plus correct et plus pratique. Ce sont là autant de motifs qui recommandent mes préférences. Cette innovation sera peut-être contestée, mais depuis vingt ans que je m'occupe d'ornementation, je crois avoir acquis le droit d'émettre une opinion sur une réforme que j'ai étudiée à fond, dont l'expérience m'a démontré l'opportunité, et que le temps sanctionnera sans doute.

Dans les plats, on ne peut guère dresser que des socles de moyenne grandeur, dans le genre de ceux représentés aux planches 129, 130 ; et encore faut-il que l'ordre d'ornementation ne comporte pas une base trop large.

Les quatre socles reproduits à cette planche (133) sont montés sur de larges bases en bois, bordées ou formant un talus. Elles posent sur quatre pieds, et portent sur leur centre une tringle en bois, sur le haut de laquelle vient se fixer l'abaisse en bois devant former la frise du socle.

Le corps de ces socles est exécuté en carton-pâte, formé de plusieurs divisions ; ces divisions sont moulées très minces, dans des moules en métal, séchées à l'étuve très douce, puis assemblées et soudées sur la tringle centrale des socles, avec du repère, pour être ensuite masquées en pastillage, et ornées de détails également en pastillage.

Quand les socles sont finis, ornementés, il ne reste plus qu'à dresser sur leur plate-forme, la pièce qui leur est destinée, en la fixant sur un tambour simple ou un double tambour, selon qu'elle exige d'être plus élevée. On entoure ensuite la base de ces socles avec des petits gâteaux. C'est dans ces conditions qu'ils figurent sur table.

Le premier modèle de cette planche se compose d'un pied de coupe, à base cannelée, posé sur un tambour étroit, légèrement conique. Le pied de coupe est une sorte de *balustre* dont le fût est ornementé avec des feuilles en pastillage, à jour, levées à la planche. Cette balustre est surmontée d'un chapiteau de forme plate, légèrement sphérique, sur laquelle vient porter une coupe cannelée avec son pied lisse, que le chapiteau complète. La jonction de la coupe avec son pied est dissimulée par une bordure pendante, évasée.

Le deuxième modèle de cette planche (dessin 492) est monté sur une base dont les bords sont ornés en talus ; cette base et celle du socle qui vient après, remplacent avantageusement la bordure des bases, et n'ont pas les mêmes inconvénients.

Le corps du socle est monté sur un tambour étroit, légèrement conique ; les divisions sont exécutées en carton-pâte masqué de pastillage ; elles sont moulées dans la même coupe, seulement l'une est posée debout, l'autre est renversée ; elles sont reliées sur le centre par une sorte de boudin formé par deux coquilles plates, cannelées, soudées ensemble. Le pied et la coupe du socle sont ornés de longues feuilles à jour, en pastillage, qui les couvrent presque entièrement.

La lisière du tambour est ornée d'une bordure montante, et le haut de la coupe, sous la frise du socle, est ornée avec une bordure pendante. — La charpente de ce socle est reproduite plus bas.

Le troisième modèle de cette planche (dessin 493) est monté sur une base à gradin, dont le talus est exécuté à l'aide de détails en pastillage, levés à la planche, par petites parties à la fois, assemblées ensuite et collées contre l'épaisseur des deux abaisses formant gradin.

Le corps du socle figure un grand vase cannelé dont le pied et la coupe sont reliés par un large

ruban en pastillage; il est posé sur un tambour étroit et haut, de forme légèrement conique : le tambour est en bois, le vase est en carton-pâte, mais l'un et l'autre sont masqués de pastillage.

Le tambour, le ruban qui relie les deux parties du vase et la frise du socle, sont entourés chacun d'une guirlande de fleurs et de feuilles imitées en sucre ou en pastillage. L'abaisse supérieure est ornée, sur son épaisseur, d'une bordure montante, à jour, peu élevée, mais évasée.

Le quatrième modèle (dessin 494) est fixé sur une large base, ornée avec une solide bordure en pastillage, levée à la planche. Le corps du socle se compose d'une petite coupe avec son pied, renversée sur la base, portant une autre coupe plus grande, également sur son pied, mais fixée debout sur une épaisse base formant un large anneau entre les deux coupes; sur celle qui est debout, est fixée l'abaisse supérieure du socle, ou, pour mieux dire, la frise. Toutes les divisions sont en carton-pâte masqué de pastillage. Le haut de la coupe du socle, venant aboutir sous l'abaisse supérieure, est orné d'une bordure pendante composée simplement de feuilles lisses, coupées à l'emporte-pièce, et appliquées contre un anneau en pastillage, formant saillie. L'abaisse supérieure est aussi ornée d'une bordure semblable, appliquée contre l'épaisseur et encadrée sur le haut par un liseron levé à la planche; mais une autre bordure montante est disposée sur le haut de cette même abaisse; elle est aussi encadrée à sa base par un liseron levé à la planche. — La charpente de ce socle est reproduite plus bas.

---

## Dessins 495 a 498 — GRANDS SOCLES EN SUCRE TAILLÉ

### PLANCHE 134.

Les quatre grands socles reproduits à cette planche sont exécutés en sucre naturel; c'est un genre que les praticiens devraient cultiver, car il offre de grands avantages sous le rapport de l'élégance, autant que sous celui de la durée; sans compter que la matière n'est jamais perdue et peut toujours être utilisée.

Les socles en sucre sont généralement exécutés en plusieurs pièces; la base et la coupe d'abord, puis le corps du socle, se composant toujours de différentes divisions. La grande question consiste à donner à ces sujets toute l'élégance et la solidité qu'ils comportent.

Le sucre taillé ou sculpté est toujours d'un joli effet, si les ornements sont corrects, bien détachés, si les divisions se raccordent exactement.

Les modèles que renferment les planches 134, 135, sont, pour la plupart, d'un travail minutieux et pénible; il serait donc puéril de vouloir soutenir que tout le monde est à même de les exécuter ponctuellement; il est évident que ce n'est qu'après de nombreux essais et l'expérience acquise, qu'un homme réfléchi doit les aborder.

Mais il est bon d'observer que tous ces modèles, bien que corrects et pratiques, peuvent cependant être ou modifiés ou simplifiés, selon l'aptitude de celui qui opère.

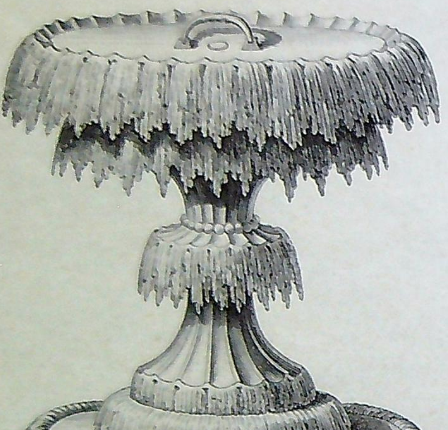
La méthode de tailler le sucre pour les socles est absolument la même que j'ai décrite plus bas, à propos des gradins ornés de sujets en sucre.



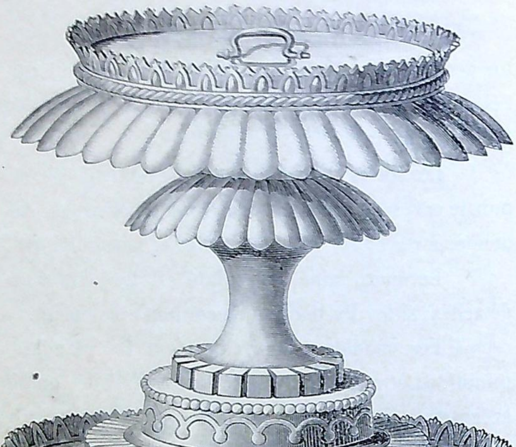
Dessin 495.



Dessin 496.



Dessin 497.



Dessin 498.



Dessin 499.



Dessin 500.



Dessin 501.



Dessin 502.

Avant d'entreprendre l'exécution d'un socle, c'est-à-dire avant de toucher au sucre, il faut absolument en faire le croquis sur papier, arrêter sa hauteur, et donner à chacune des divisions, celle qui lui convient, en les proportionnant aux dimensions arrêtées d'avance : sans mesures fixes, on n'arriverait à rien.

C'est alors seulement, après ces préliminaires indispensables, qu'on doit toucher au sucre ; on le choisit bien blanc et d'une même nuance, si l'on emploie plusieurs pains.

On scie ce sucre de largeur et de hauteur voulues, selon l'application qu'on leur destine. On dégrossit ensuite les parties coupées, soit avec la lime, soit avec le couteau pour les rapprocher autant que possible de la forme et des contours indiqués par le dessin.

Les divisions ébauchées, on les perce sur leur partie centrale, avant de les terminer tout à fait; on les perce à l'aide d'un poinçon, en opérant peu à peu, sans précipitation, pour ne pas briser le sucre. On les façonne ensuite avec la lime ou on les creuse avec les gouges, de façon à obtenir le modelé et le relief des détails aussi corrects que la matière le comporte.

A mesure que les divisions sont terminées, on les assemble sur la tringle de la base, afin de pouvoir juger de l'ensemble, et corriger ou rectifier les défauts apparents : avant tout il faut les mettre bien d'aplomb.

Quand l'assemblage est satisfaisant, on cale les divisions une à une, à l'aide de chevilles qu'on introduit dans les cavités, et dont on comble les vides avec du repère en pastillage. Quand elles sont consolidées, on les soude bien d'aplomb, avec de la glace-royale, et on n'y touche plus jusqu'à ce que la soudure soit complètement sèche.

A ce point, on peut bien retoucher quelques détails avec la lime ou la gouge, pour réparer certains défauts ou faire disparaître la soudure, mais il faut opérer avec les plus grands ménagements.

En dernier lieu, on brosse bien le sucre, et on décore les parties qui exigent quelques ornements; les liserons et les bordures en pastillage, jouant un grand rôle dans l'ornementation des socles, il ne faut pas les négliger; il faut les appliquer sur les soudures, sur l'épaisseur des moulures, sur la lisière des tambours, partout enfin où ils peuvent figurer sans inconvénient.

Les socles en sucre taillé exigent une certaine élévation, afin que les détails d'ornement produisent tout leur effet; c'est par ce motif qu'il ne convient pas de leur donner moins de 50 à 60 centimètres de haut.

Le premier modèle de la planche (dessin 495) est monté sur une base en bois formant gradin; le corps du socle est tout en sucre taillé, composé de différentes divisions. L'abaisse supérieure est aussi en sucre; elle est à cannelons arrondis; ces cannelons sont rapportés un à un et appliqués contre une abaisse en bois, de façon à l'encadrer. Cette abaisse est clouée sur la tringle en bois, à laquelle les divisions du corps du socle sont enfilées : sa surface plane est munie d'une agrafe centrale, et masquée de papier blanc.

Pour finir ce socle, il ne reste qu'à orner la double base avec une solide bordure et en appliquer deux plus légères contre la double épaisseur du pied de coupe, fixé au-dessus du petit appui cannelé portant immédiatement sur la base. — Les pieds en bois de la base sont blanchis ou masqués en pastillage.

Le deuxième modèle (dessin 496) est monté sur une base simple, mais épaisse et étroite,

n'exigeant pas d'être bordée; il suffit d'appliquer un liseron perlé sur la lisière du haut; elle est décorée en relief, sur son épaisseur, avec des détails en pastillage.

Le corps du socle est tout en sucre taillé, mais décoré en relief avec des détails en sucre. L'abaisse supérieure est en bois; elle est entourée d'une bande en carton de 5 centimètres d'épaisseur, et décorée avec des demi-cannelons arrondis, en pastillage, levés à la planche; ils sont coupés en biseau, et rajustés sur la plate-forme de l'abaisse avec d'autres cannelons plus petits, formant ainsi une sorte de bordure de 3 centimètres de large, ayant à peu près la même hauteur. La plate-forme du socle est munie d'une agrafe, et masquée de papier blanc. Les pieds de la base sont blanchis ou masqués en pastillage.

Le troisième modèle (dessin 497) se compose simplement de deux pieds de coupe en sucre, cannelés en creux, dont l'un est renversé pour former la coupe du socle; les deux divisions sont reliées par un champignon, également cannelé en creux; le pied de coupe porte sur un tambour en carton-pâte un peu plus large que le pied de coupe; la base du socle est en bois, elle est d'abord entourée d'une bande de fer-blanc, clouée contre son épaisseur, de façon à former talus; elle est ensuite masquée en chute-d'eau avec des détails en sucre taillé, par petites parties de 5 à 6 centimètres de long, se rajustant parfaitement sur les côté et s'adaptant, en dessous, aux contours de la bande formant talus, contre laquelle elles sont collées avec du repère. Les chutes-d'eau appliquées contre le corps et la frise du socle sont exécutées dans les mêmes conditions; elles sont appliquées soit contre les divisions du socle, soit contre l'épaisseur des abaisses. — Toutes les divisions du socle sont enfilées à une tringle en fer, fixée au centre de la base.

Au besoin, les chutes-d'eau pourraient être exécutées en pastillage, par petites portions, sur un moule en plâtre, en opérant exactement comme il a été dit plus haut pour celles imitées en graisse, appliquées à l'ornementation des pièces ornementales du froid.

Mais, que ses chutes-d'eau soient exécutées en sucre ou en pastillage, on peut toujours, pour leur donner un plus grand relief, en entremêler les filons avec de fins cordons de glace-royale, poussés au cornet.

Le quatrième modèle (dessin 498) est d'un très joli effet, s'il est fini avec soin. La frise et le corps du socle sont en sucre taillé, mais les deux gradins fixés sur le centre de la base, sont en carton-pâte masqué de pastillage et décoré. La base est ornée d'une solide bordure montante, en pastillage, collée sur son épaisseur, légèrement évasée et encadrée en dessous par un liseron perlé.

Le tambour inférieur est en bois mince, vide, masqué avec des demi-cannelons arrondis, levés à la planche, se raccordant sur la lisière du haut. Le pied de coupe portant sur le tambour est lisse, d'une seule pièce, mais sa base est coupée à facettes. Le champignon cannelé qui le surmonte est rapporté; il est aussi d'une seule pièce. La frise seule est exécutée par portions de trois cannelons, qui sont ensuite assemblés et collés sur une bande en fer-blanc, clouée en inclinaison contre l'épaisseur de l'abaisse : ce fer-blanc doit être masqué en dessous avec du papier blanc, et, en dessus, avec une mince couche de repère léger.

Au-dessus de la frise, contre l'épaisseur même de l'abaisse en bois, est disposée, debout, une jolie bordure pleine, en pastillage, levée à la planche; elle est encadrée avec un liseron en torsade. La surface plane de l'abaisse est munie d'une agrafe, et masquée de papier blanc.

## Dessins 499 a 502. — MODÈLES DE SIMPLES SOCLES EN SUCRE TAILLÉ, NON GARNIS

### PLANCHE 135.

Le premier modèle de socle, reproduit à cette planche, est fixé sur une base en bois, surmontée d'un petit tambour de forme demi-sphérique, plat sur le haut. Ce tambour est en carton-pâte masqué en pastillage; sa surface est ornée de grosses feuilles en pastillage.

Le corps du socle est en sucre taillé, formé de deux divisions se composant d'un pied et d'une coupe de forme allongée, reliés par une sorte de bobèche à rayons inclinés. La frise du socle est aussi en sucre, mais exécutée par parties détaillées, pour être ensuite assemblées et soudées une à une sur une bande en fer-blanc, clouée juste au-dessous de l'abaisse supérieure.

Les trois modèles de socle, faisant suite à celui-ci, sont reproduits dans les mêmes conditions que le premier, c'est-à-dire dans toute leur simplicité de construction, sans autres détails d'ornementation.

Mais, bien que présentés dans de telles conditions de simplicité, je ne veux pas dire qu'ils soient d'une exécution plus facile que les précédents; non, puisqu'ils sont établis dans le même ordre, et qu'ils sont destinés à recevoir des embellissements équivalents. Ce que je tiens à faire ressortir c'est, qu'en somme, dans la pratique, le travail des socles en sucre taillé, quoique minutieux, ne présente pas des difficultés insurmontables pour celui qui l'aborde courageusement, après en avoir sérieusement étudié les difficultés, après s'être bien rendu compte du sujet projeté, et enfin en ne perdant pas de vue le modèle choisi, ou l'esquisse d'avance préparée.

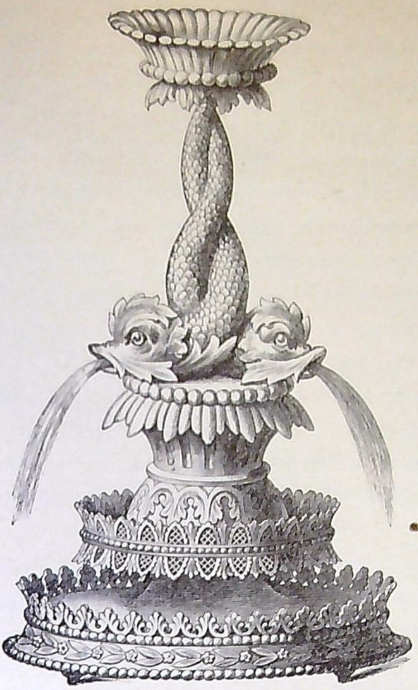
En opérant dans ces conditions, le résultat est d'autant mieux assuré, que le travail du sucre taillé est par lui-même tout à fait attrayant, et qu'à tout prendre, il n'exige pas de puissants efforts d'imagination: le goût et l'aptitude qu'on rencontre communément chez nos praticiens studieux suffisent.

## Dessins 503 a 506. — GRANDS GRADINS ORNÉS D'UN SUJET EN SUCRE TAILLÉ

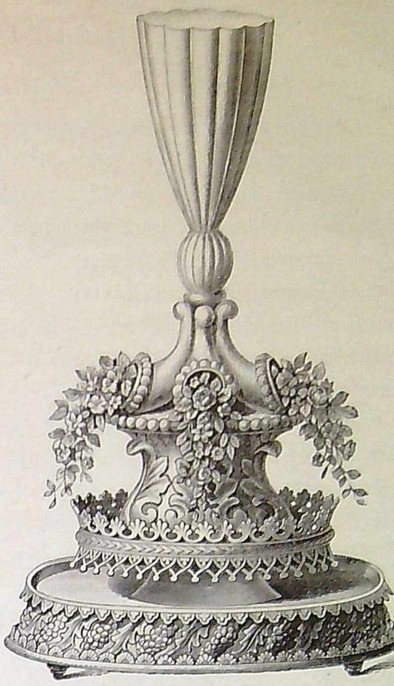
### PLANCHE 136.

Les gradins n'ont pas, en pâtisserie, la même importance que les socles; mais, comme eux, ils concourent à l'ornementation des grandes tables. La différence entre les socles et les gradins c'est que, sur les premiers, on dresse les grosses pièces de pâtisserie, tandis que sur les gradins on ne peut dresser que des petits gâteaux. Ainsi, les gradins ne peuvent pas remplacer les socles : ils sont simplement pour eux, un auxiliaire; sur une grande table, le nombre des gradins peut sans inconvénient égaler celui des socles.

La place des gradins est bien plutôt sur les grandes tables des buffets que sur celles des dîners; cependant ceux-ci, en raison de leur forme simple et élégante, peuvent sans inconvénient figurer sur la table d'un dîner, soit comme pièce de milieu, soit comme *bouts* de table, selon l'importance du dîner.



Dessin 503.



Dessin 504.



Dessin 505.



Dessin 506.

Les deux premiers modèles de cette planche constituent une variété nouvelle, différant tout à fait du genre jusqu'ici pratiqué, autant par la forme que par les détails d'ornementation.

Le premier modèle (dessin 503) se compose d'une base en bois, évasée, masquée en pastillage, décorée sur son épaisseur et ornée, sur le haut, d'une bordure montante, à jour, levée à la planche; elle pose sur quatre pieds; elle porte sur son centre une simple abaisse en bois, plus étroite, formant gradin, fixée sur un support en pied de coupe, et masquée de papier blanc ou de pastillage; ce gradin est aussi orné d'une double bordure levée à la planche : ce sont des feuilles à jour, coupées d'égale longueur, collées sur la lisière de l'abaisse en haut et en bas, en les raccordant, mais surtout en les inclinant légèrement en dehors : l'évasement correct des bordures contribue surtout à leur élégance.

Sur le centre de ce petit gradin, est fixé un petit tambour à coupole; au-dessus de cette coupole, est fixé un autre tambour en forme de corbeille, c'est-à-dire légèrement évasé : l'un et l'autre sont formés en carton-pâte, par conséquent vides, mais fermés sur le haut, masqués en pastillage et décorés.

C'est sur le haut de cette corbeille qu'est fixée la base en sucre, à cannelons inclinés, irréguliers, formant en quelque sorte piédestal au groupe des dauphins; cette base est d'une seule pièce. De même que les deux tambours, elle est percée sur le centre d'une petite ouverture donnant passage à une tringle en fer, fixée sur le milieu du petit gradin, et venant aboutir à une cavité ménagée au bas du groupe, entre les têtes de dauphin.

Les dauphins sont exécutés en sucre taillé; le travail de ce groupe est délicat, sans offrir cependant de grandes difficultés; il exige d'être traité sans précipitation et avec mesure. Il est exécuté en plusieurs parties : les deux têtes et le corps des dauphins, puis la corbeille et les nageoires caudales qui, exécutées séparément et collées au-dessous de la corbeille, lui tiennent lieu de base.

Voici comment il faut procéder : choisissez un pain de sucre bien blanc, ni dur, ni trop poreux, se coupant bien; sciez-le sur sa longueur à peu près d'un bout à l'autre, c'est-à-dire de 44 centimètres de long, de façon à se rapprocher, autant que possible, de la forme que présente le corps des dauphins, sans les têtes. Ébauchez alors les corps enlacés de ces dauphins, sans les finir tout à fait, en limant et creusant le sucre pour bien indiquer les contours; percez-les en dessous, à 4 ou 5 centimètres de profondeur, pour introduire le bout de la tringle dedans; collez-les ensuite solidement sur la base en sucre avec du repère en pastillage[1]; laissez bien sécher.

Sciez aussi deux morceaux convenables pour imiter les têtes, un autre pour imiter la coupe, et, enfin, deux morceaux pour imiter les caudales.

Commencez par limer et creuser les têtes en leur donnant à peu près la forme; collez-les ensuite à leur place; puis, quand la soudure est sèche, terminez l'ébauche entière, à l'aide de gouges de différentes grosseurs, de poinçons, de petits couteaux, de grattoirs; enfin, avec des outils appropriés. Découpez la coupe de forme évasée, en la cannelant en dehors et en dedans; creusez-la autant que possible, afin de la rendre plus légère; percez-la sur le centre; percez aussi une cavité au-dessus du corps des dauphins, et posez la coupe en cet endroit, en l'assujétissant à l'aide d'une cheville en bois; collez-la ensuite bien d'aplomb avec du repère. Quand la soudure est sèche, collez les deux caudales

1. C'est tout simplement du pastillage ramolli et allégé avec du blanc d'œuf.

au-dessous de la coupe, en les rajustant à l'extrémité des deux queues. Ornez le bas de la coupe, sur la lisière, soit avec des demi-perles en sucre, soit avec un liseron perlé, levé à la planche. Le creux de cette coupe peut être garni, au dernier moment, avecunegerbe de sucre filé ou même avec des fleurs imitées en sucre ou en pastillage.

Les nappes d'eau jaillissant des têtes de dauphins sont imitées avec une gerbe de sucre filé, soutenue intérieurement avec une baguette en sucre coulé à la cuiller, de forme courbe, sur un marbre. Mais cet ornement ne doit être appliqué qu'en dernier lieu, alors que le gradin est en place. La base et le gradin doivent être garnis de petits gâteaux de forme et d'espèce différente.

Ce gradin, dans son ensemble, mesure 1 mètre, se divisant ainsi : 20 centimètres de la base au petit gradin, 25 de ce gradin à la base des dauphins, 56 de cette base à l'extrémité de la pièce, y compris la coupe.

Le deuxième gradin à sujet (dessin 504) est construit dans les mêmes conditions que le précédent; mais le sujet et les détails diffèrent.

Le sujet que porte ce gradin figure un groupe de quatre cornes d'abondance, supportant un cône renversé, posant sur une grenade en sucre. Ce sujet est exécuté en plusieurs pièces : le cône d'abord, la grenade, les cornes d'abondance. Le cône et la grenade sont percés de part en part, puis enfilés à une solide tringle en fer prenant son appui sur le centre de la base du gradin. Les cornes d'abondance sont simplement collées sur leur base et autour de la tringle ; elles n'ont donc aucun poids à supporter, car la grenade est soutenue par un soutien en bois masqué de pastillage, portant sur la base même du groupe. Ces ornements ne sont certes pas d'une exécution bien difficile; et, cependant, groupés d'aplomb, ils sont d'un joli effet.

Les deux derniers gradins de la planche sont établis dans le même ordre que les premiers; ils diffèrent cependant sous le rapport de l'ornementation comme aussi du motif des sujets en sucre taillé.

En somme, comme mérite, ces quatre sujets sont intéressants et de valeur égale.

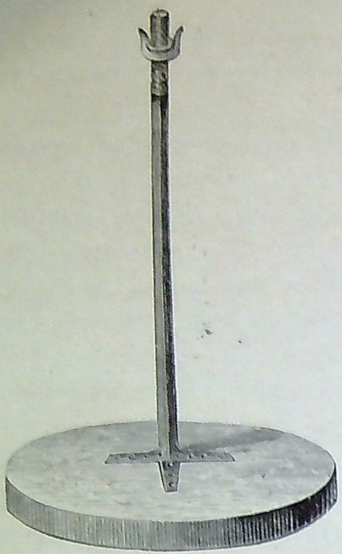
Les grands gradins ne sont vraiment à leur place que sur les grands buffets ; comme motifs d'étude ils peuvent servir de modèles aux jeunes gens soucieux de s'initier au travail de ces pièces, mais en commençant par opérer sur des sujets de moindre importance, pouvant être adaptés à des petits gradins, auxquels on peut cependant, sans de grands efforts d'intelligence, donner une certaine élégance.

La construction des gradins inférieurs s'opère exactement dans le même ordre que les deux premiers, du haut ils diffèrent néanmoins par l'ornementation.

## Dessins 507 a 510. — CHARPENTES DE GRANDS SOCLES

### PLANCHE 137.

Les deux premières charpentes de cette planche sont destinées aux socles en sucre taillé : elles sont simplement montées sur une base en bois portant sur son centre une tringle en fer, munie sur le haut d'un écrou également en fer. C'est à ces tringles que sont enfilées les différentes divisions en sucre formant le corps du socle ; ces divisions doivent donc forcément être percées sur le centre, de part en part, dans le sens de leur épaisseur.



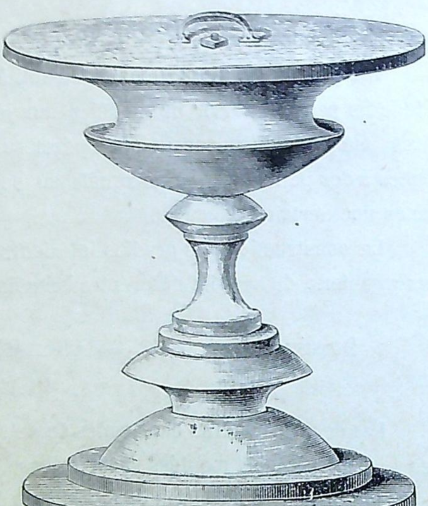
Dessin 507.



Dessin 508.



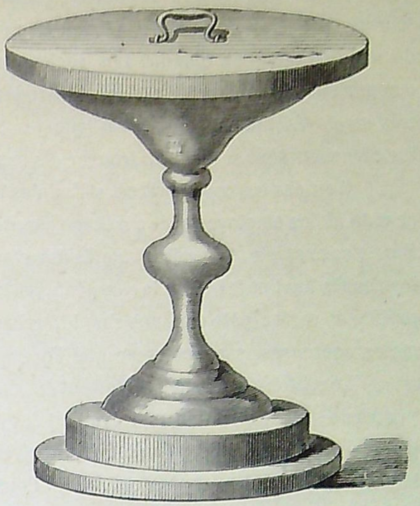
Dessin 509.



Dessin 510.



Dessin 511.



Dessin 512.



Dessin 513.



Dessin 514.

Les corps des deux dernières charpentes (dessins 509, 510) peuvent être exécutés en bois tourné, soit en totalité, soit en partie; en ce cas, il suffit de donner au tourneur le croquis du corps de socle qu'on veut obtenir. Ces socles en bois sont solides et de longue durée, mais ils ne comportent pas une grande variété. A l'époque où les cuisines étaient mal outillées, ces socles étaient très employés; mais aujourd'hui que les grands moules de pâtisserie, les coupes, les vases, les corbeilles sont si faciles à trouver, ils sont délaissés : c'est le carton-pâte qui les remplace.

Il est des cas cependant où, si l'on n'exécute pas la charpente du socle, entièrement en bois, on peut du moins employer avec avantage, des détails dont on ne trouverait pas à prendre l'empreinte. Mais, par exemple, il serait inutile de faire tourner deux coupes en bois dans le genre de celles qui forment le haut et le bas de la charpente portant le numéro 509, attendu qu'on peut en prendre l'empreinte en carton-pâte dans une simple terrine de cuisine, et qu'on les obtiendra ainsi plus légères et moins coûteuses, sans compter que l'opération est plus expéditive.

Le carton-pâte a, non seulement détrôné le bois tourné, mais aussi la pâte d'office pour charpentes de socle. Autrefois, on travaillait des journées entières pour cuire et limer une simple charpente de socle, tandis qu'aujourd'hui, avec du carton-pâte, on peut les obtenir en quelques heures, plus solides et plus correctes. Pour les charpentes en bois tourné, les divisions n'ont nullement besoin d'être traversées par une tringle ; elles sont ou d'une seule pièce ou collées ensemble

## Dessins 511 a 514. — MODÈLES DE CHARPENTES DE SOCLES EN CARTON-PATE

### PLANCHE 138.

Les quatre charpentes reproduites à cette planche, sont exécutées en carton-pâte; elles se composent de plusieurs divisions; ces divisions sont moulées dans des formes en métal, en plâtre ou en faïence ; elles doivent être moulées minces, afin d'augmenter le moins possible le poids des socles.

Le carton-pâte est d'un grand secours pour la confection des socles, surtout pour ceux se composant de petits détails, car cette pâte prend parfaitement toutes les empreintes, et, une fois bien séchée, elle est d'une durée infinie, ne craignant ni l'humidité ni la chaleur : ce sont là des qualités vraiment appréciables.

Ces charpentes sont montées sur une base en bois, simple ou formant gradin, mais portant sur son centre une tringle en bois, à laquelle les différentes divisions sont enfilées et collées à mesure avec du repère en pastillage. Sur le haut de la tringle centrale, est disposée une abaisse en bois devant former la frise du socle; elle est ou clouée ou fixée par un écrou; elle est munie, sur sa surface plane, d'une agrafe en fer pour faciliter le maniement de la charpente ou du socle; elle est masquée en dessus et en dessous avec du papier blanc. Je dois dire pourtant que le sucre de couleur n'est plus guère usité dans l'ornementation de la pâtisserie, et en effet, il ne doit être employé qu'avec réserve, car tout le monde est aujourd'hui en méfiance avec les couleurs, en ce qui concerne les sujets qui vont sur table. D'ailleurs, pour masquer les charpentes, rien n'est plus joli, plus convenable, que le pastillage blanc ou même du pastillage de nuance claire.

## GRANDES

# PIÈCES-MONTÉES DE PATISSERIE

En pâtisserie, les vraies pièces montées sont bien celles qui, dans une certaine mesure, représentent un monument quelconque, ancien ou moderne : temples, kiosques, ruines, celles enfin dont la construction touche plus ou moins au domaine de l'architecture; tous les autres genres de pièces ornementales, les socles, les gradins, les coupes, les vases, ne sont en somme que des pièces secondaires.

Si l'art de construire des pièces-montées de pâtisserie n'implique pas pour le pâtissier l'obligation absolue d'être un peu architecte, il lui impose celle, du moins, d'acquérir les connaissances nécessaires pour éviter le danger de tomber dans des errements regrettables, car il est urgent que ces pièces, destinées à figurer dans un milieu luxueux soient, sinon parfaites, du moins irréprochables au point de vue des règles élémentaires, exemptes enfin de ces défauts trop évidents, qui décèlent visiblement l'incompétence du praticien. Mais, pour que celui-ci puisse espérer atteindre ce résultat, il doit s'y préparer par l'étude; car il est impossible d'admettre que la bonne volonté lui suffira pour arriver d'un trait à la perfection : l'illusion serait dangereuse, il doit s'en défendre.

Les pièces montées sont, il est vrai, d'un travail minutieux et compliqué; cependant, elles n'offrent véritablement de sérieuses difficultés que pour ceux qui les abordent un peu à la légère, sans se rendre compte des exigences qu'elles comportent, sans les avoir suffisamment réfléchies, étudiées.

Que de fois il m'est arrivé de voir des hommes laborieux, animés du désir de bien faire, se livrant avec ardeur à ce genre de travail sans pouvoir arriver à un résultat satisfaisant, par ce motif que, abandonnés à eux-mêmes, sans guide, sans notions précises pour se diriger, ils marchaient forcément dans le vague, épuisant leurs facultés par des efforts impuissants. Ce sont là des exemples que je n'ai jamais perdus de vue, car ils étaient pleins d'enseignement.

En vérité, c'est une déception bien écœurante, bien triste pour un homme qui, ayant éprouvé le désir ou le besoin de produire un sujet remarquable, doit humblement s'avouer qu'il n'a pu atteindre le but recherché, en dépit même de son travail et de son opiniâtre volonté.

Pour entreprendre l'exécution d'une pièce-montée, quel qu'en soit le genre, il faut non seulement posséder les connaissances nécessaires, mais aussi disposer des moyens, des facilités, des instruments indispensables à ce travail.

A moins d'être à même, par ses connaissances spéciales, de dessiner ou composer un sujet, le parti le plus simple est de choisir un modèle compétent, d'en étudier les proportions avec soin, en modifiant les détails s'il y a lieu, selon les ressources qu'on a sous la main, tout en restant cependant dans la combinaison du sujet. Dès que le plan est arrêté, il faut se mettre à l'œuvre avec résolution, et marcher droit à son but, sans impatience, sans excès de zèle, mais surtout sans se rebuter des obstacles qu'on rencontrera : le succès est à ce prix!

Les pièces-montées d'aujourd'hui sont généralement exécutées en pastillage; autrefois, on employait la pâte d'amandes gommée, et même le nougat. La pâte d'amandes cuite est encore employée dans la confection de certaines pièces mangeables que les confiseurs-pâtissiers exécutent, et qui ne sont pas sans mérite; mais la pâte d'amandes gommée est tout à fait tombée en désuétude; et, en vérité, elle possède moins de qualités que le pastillage; elle est moins blanche, elle a moins de résistance et de durée, elle exige un travail plus coûteux et plus long. On croyait autrefois qu'elle prenait mieux les couleurs que le pastillage, c'est tout simplement parce que les couleurs qu'on employait alors étaient défectueuses ou moins parfaites, car le pastillage prend parfaitement toutes les nuances; mais, d'ailleurs, celui destiné aux pièces-montées étant généralement ou blanc ou de nuance tendre, il n'y a là aucune espèce d'inconvénient ni aucun motif pour lui préférer la pâte d'amandes gommée.

Quant au nougat, il n'est, par sa nature, ni assez souple, ni assez malléable, pour se prêter à la confection des grandes pièces-montées, il convient tout au plus à celles des pièces peu volumineuses, peu compliquées, dont les différentes divisions peuvent être formées dans des moules en métal. Les coupes, les corbeilles, les cornes d'abondance, les casques peuvent fort bien être reproduits en nougat, parce que les moules de ces sujets existent dans toutes les pâtisseries, parce qu'ils exigent peu de matière, et qu'ils ne comportent pas de minutieux détails.

L'exécution des grandes pièces en nougat présente beaucoup d'inconvénients; en premier lieu, c'est que, si le nougat n'est pas préparé d'un seul coup, s'il est cuit à différentes reprises, on peut compter que les cuissons seront de nuances disparates, inégales de ton, et par conséquent dans l'impossibilité de concourir ensemble à la construction de la même pièce

sans jurer, sans blesser le regard : ce point est capital. Une autre difficulté, c'est que le nougat ne peut être travaillé et coupé, qu'alors qu'il est encore chaud ; il faut donc l'employer aussitôt qu'il est préparé, et l'employer vivement, sans retard : froid, il n'est plus propre à être ni moulé ni coupé, et il ne peut être réchauffé sans noircir. En présence de tant d'obstacles, on est obligé de se demander s'il est vraiment nécessaire de les affronter volontairement pour le simple plaisir de les combattre, mais sans profit pour l'art, et, en somme, pour n'aboutir qu'à un résultat douteux ou tout au moins sans importance réelle : à mon avis, je le répète, le nougat ne doit être employé que pour les sujets dont on peut mouler les parties principales, ou alors pour les sujets à surfaces planes qu'on peut abaisser en rouleau et couper sur patron.

Les grandes pièces-montées en pastillage sont ordinairement posées sur un rocher imité, soit en sucre soufflé, en petits choux glacés, en amandes, en meringue, soit enfin en pastillage ou en biscuit de couleur : tous les genres sont acceptables. Ces rochers sont toujours montés sur une charpente en bois ou en carton-pâte. Mais les pièces elles-mêmes sont quelquefois construites sur une charpente plus ou moins simple ou compliquée, selon le genre des pièces, selon leurs dimensions. Les charpentes des pièces-montées sont de deux genres : celles d'abord dont le rôle se borne à servir de support intérieur, et celles qui, dans certains cas, s'appliquent à la construction même des pièces; les premières sont en bois, les dernières sont en carton blanc, glacé.

Le carton glacé joue souvent un grand rôle dans la construction des pièces-montées, dont il simplifie le travail, et contribue à leur solidité autant qu'à leur durée; mais il exige d'être employé avec discernement; du reste, cette remarque s'applique indistinctement à tous les auxiliaires employés : le bois, le fer, le carton, la pâte d'office, quels qu'ils soient; leur présence doit être dissimulée au regard et ne pas même être soupçonnée.

L'ornementation de la pâtisserie comporte peu de licence, elle est naturellement renfermée dans de certaines limites, dont elle ne doit pas sortir : il faut surtout qu'elle conserve son véritable cachet; l'associer à des sujets d'une autre nature, argentés ou dorés, en cristal, en plâtre ou en porcelaine, c'est en diminuer la valeur. Si le hasard met sous la main du praticien un sujet détaché dont il peut faire une application convenable, il lui est facultatif de l'imiter avec la matière qu'il emploie : avec du sucre coulé ou du pastillage; mais il doit bien se garder d'employer le sujet lui-même, qui, dans son état naturel, ne pourrait que nuire à l'ensemble de la pièce.

Il ne faut pas s'y tromper, nos produits n'ont qu'une valeur relative, qu'ils tiennent de leur nature même; ils brillent surtout par leur genre exceptionnel, leur type particulier, original, différent, tranchant ostensiblement avec les produits des arts positifs : voilà pourquoi il faut éviter de les confondre. Le répertoire culinaire est assez vaste, nos ressources assez

abondantes et variées pour suffire aux besoins les plus exigeants. Contentons-nous donc de les cultiver avec soin, en les multipliant, en les perfectionnant, mais sans les allier à des éléments hétérogènes, qui, en altérant leur véritable caractère, tendraient à en affaiblir et en diminuer le mérite.

Une pièce ornementale peut, sans inconvénient, être présentée sur une base en métal, lui servant d'assise : une plate-forme, un dormant, un plateau quelconque argenté ou doré ; mais la pièce elle-même, dans son ensemble et ses détails, doit rester pure de tout mélange : quiconque se départit de cette règle fondamentale, court le risque de se rendre ridicule aux yeux de ceux qui, sans être des artistes consommés, aiment cependant l'art pour l'art, et qui jugeraient sévèrement ces puérilités. Le premier soin d'un artiste comprenant sérieusement son rôle, consiste à ne jamais donner prise à la critique qui se justifierait par des écarts incompris : il doit rester dans le vrai, sous peine de tomber dans l'absurde.

La collection des pièces-montées que je reproduis dans ce chapitre est très variée ; non seulement tous les genres s'y trouvent représentés, mais les sujets qui la composent ont le mérite d'être nouveaux et inédits ; ce qui leur donne quelque valeur, ce qui doit les rendre doublement intéressants aux yeux des praticiens, c'est qu'ils sont tous exécutables, puisque la plupart d'entre eux ont servi de modèle à l'exécution, ou ont été dessinés sur nature.

---

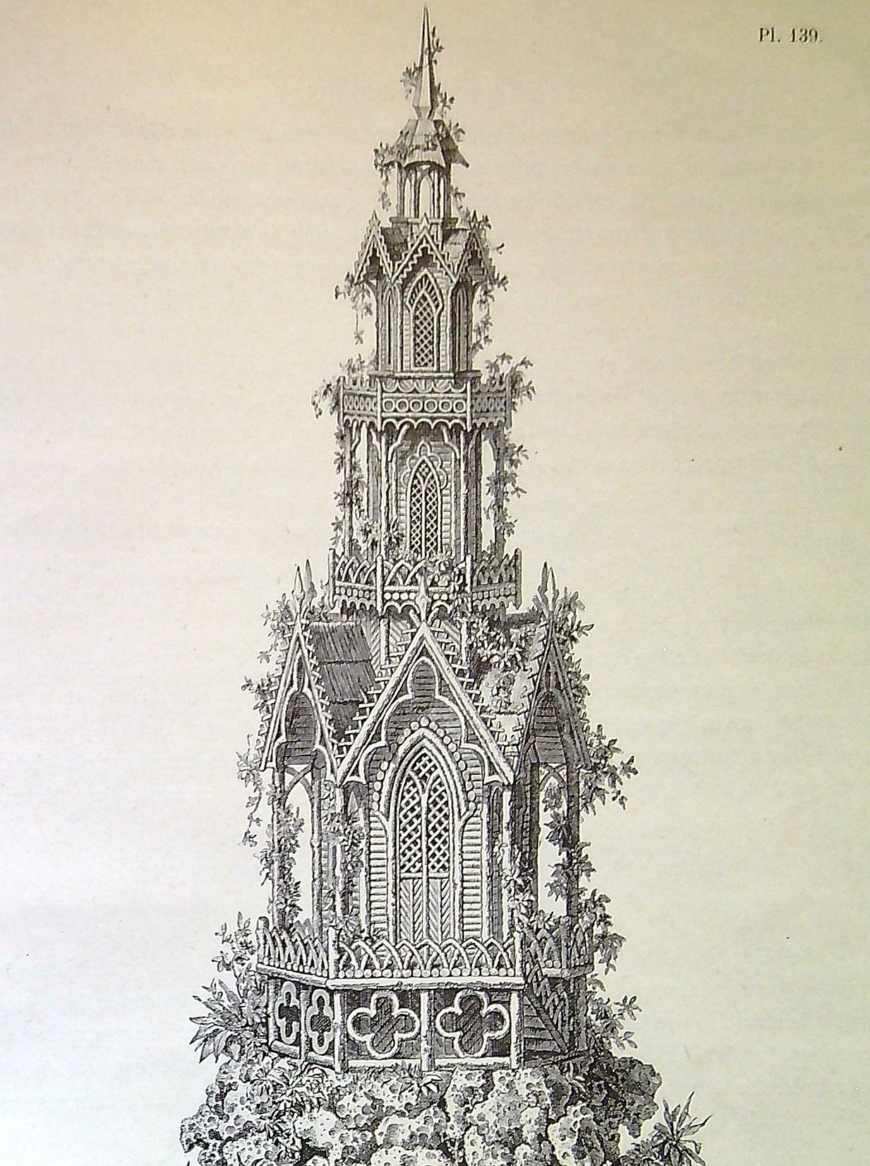
# SOMMAIRE DES PLANCHES 139 ET 140

GRANDES PIÈCES-MONTÉES EN PASTILLAGE

## DESSIN 515. — GRANDE PIÈCE ÉTAGÉE, RENAISSANCE

PLANCHE 139.

Pour bien se rendre compte de l'élégance de cette pièce, il faudrait la voir tout à fait finie, dressée sur la table d'un grand buffet de bal. Bien qu'appartenant au genre rustique, elle diffère cependant de la précédente : celle-ci est plus ouvragée, plus minutieusement ornementée. En la reproduisant dans de telles conditions, j'ai voulu démontrer qu'il est facile, à celui qui sait étudier, de tirer du même genre des variétés caractéristiques équivalant en quelque sorte à des innovations, en tous cas suffisantes pour mettre en évidence les efforts des praticiens aimant et recherchant le progrès en leur art. — De la base à son extrémité, cette pièce mesure 1 mètre 71 centimètres, ainsi divisés : 31 centimètres pour le rocher ; 60 centimètres pour l'étage principal et la plate-forme qui la



Dessin 515.

supporte; 32 centimètres pour le deuxième étage; 38 centimètres pour le troisième étage.

Cette grande pièce est de forme hexagone; le fond est de nuance rougeâtre; tous les détails saillants: bordures, balustrades, encadrements, colonnes de soutien, sont de nuance jaune terne; le dessus des toitures est de nuance paille, en imitation de chaume. Les divers étages du pavillon, de haut en bas, sont sillonnés par des rameaux de plantes grimpantes qui, partant de la base des colonnes de soutien de la toiture inférieure, s'élèvent jusqu'à l'extrémité de la pièce.

Le corps des trois principaux étages est construit sur une charpente hexagone, en pastillage mince; les surfaces de cette charpente sont symétriquement plaquées avec des baguettes imitant le bois. L'ouverture des fenêtres des étages est fermée par un grillage à jour. Les toitures à angle aigu, du premier et du troisième étage, sont aussi établies sur charpente; le chaume est imité avec de la glace-royale jaune, poussée au cornet, ou avec des bandes en pastillage de même nuance, abaissées minces, finement ciselées: les deux méthodes arrivent au même résultat.

Le pavillon est fixé sur une plate-forme hexagone, ornée d'une balustrade rustique, ouverte seulement sur les deux façades où vient aboutir l'escalier droit, donnant accès à l'étage de plain-pied. Cette plate-forme, étant plus large que le corps de l'étage inférieur, laisse autour de celui-ci une galerie couverte donnant beaucoup de dégagement à l'ensemble.

Le deuxième étage est sans toiture, mais à galerie saillante; à cette différence près, il est établi dans les mêmes conditions; les deux balustrades, celle du haut et celle du bas, sont reliées, par des soutiens en bois imité. Le troisième étage est construit dans le même ordre que le premier, c'est-à-dire avec une toiture angulaire appliquée contre chaque façade de l'hexagone; cet étage est surmonté d'un petit belvédère percé à jour, la toiture est coupée en talus, ornée d'une flèche.

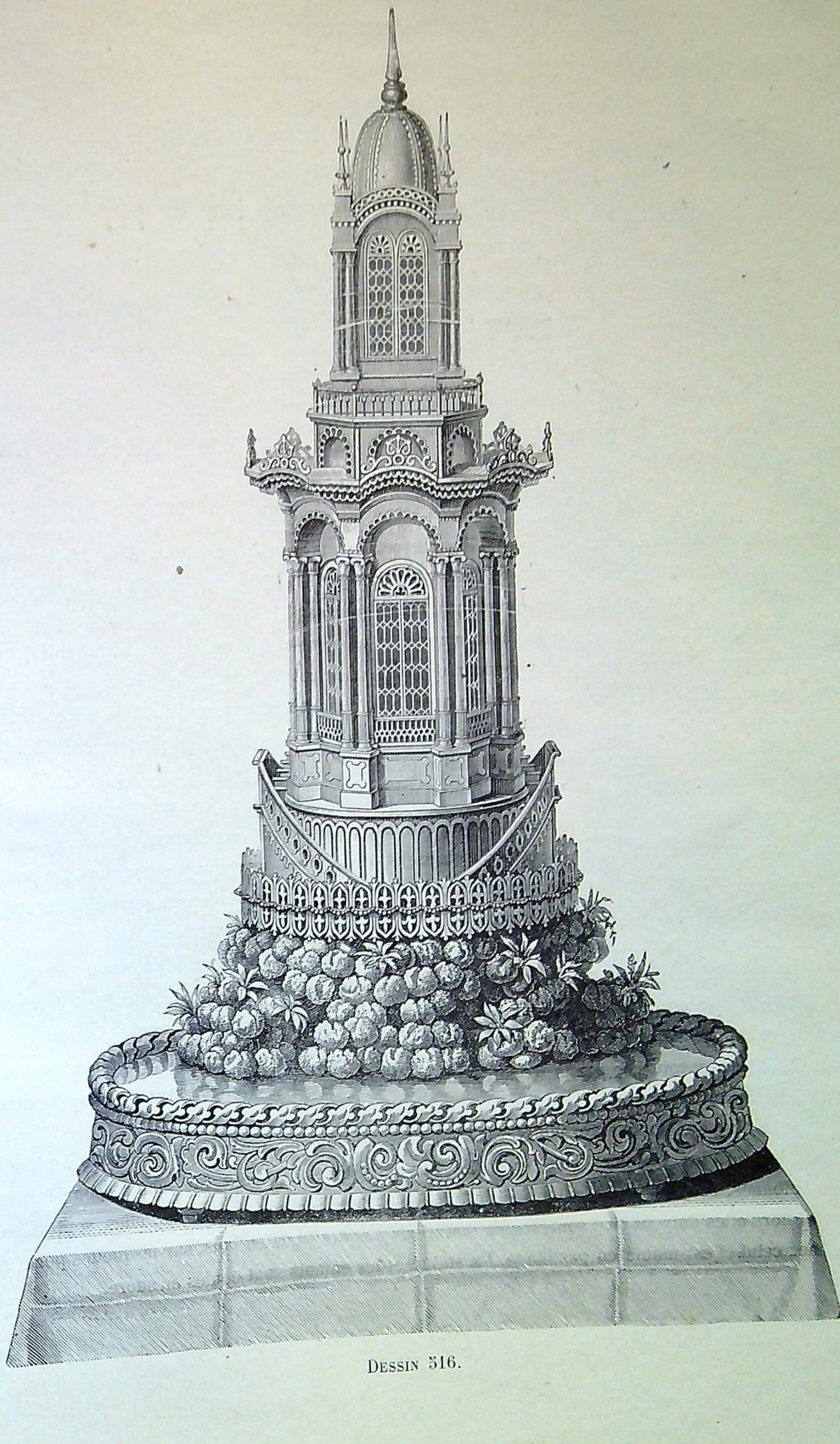
## Dessin 516. — PIÈCE-MONTÉE, SUR DORMANT

### PLANCHE 140.

La pièce reproduite ici a été exécutée en carton blanc glacé; elle a été produite dans les cuisines de la cour impériale de Vienne par M. *Gustave Clerc*, ancien pâtissier de la maison, auquel je suis bien aise de renouveler ici mes félicitations et compliments sur sa magnifique exécution. J'avais réservé cette pièce pour la faire figurer en ce livre où sa place est marquée; elle est représentée dressée sur un *dormant* ouvragé se prêtant admirablement à en faire ressortir l'élégance et la correction.

Cette pièce a été exécutée en carton blanc glacé sans l'intervention d'aucun autre élément d'ornementation; ni pastillage, ni glace-royale, ce qui peut être considéré comme un tour de force, mais il est évident qu'elle peut être construite en pastillage dans son ensemble et ses détails.

La pièce est à deux étages se terminant en dôme allongé; le premier est de forme hexagonale encadrée par six groupes de colonnes à chapiteaux, groupées par quatre, posant sur base, et disposées en soutien d'une galerie saillante formant arceau, très élégante, d'un très bel effet. Cet étage est posé sur une plate-forme en bois mince, plaquée en pastillage, agrémentée de rampes et de légères bordures; cette base est elle-même fixée sur un rocher imité avec des petits gâteaux ou fruits confits. Le *dormant* est imité en pastillage.



Dessin 516.

# SOMMAIRE DES PLANCHES 141 A 147

GRANDES PIÈCES-MONTÉES DE PATISSERIE

## Dessin 517. — TEMPLE SUR UN ROCHER EN SUCRE SOUFFLÉ

PLANCHE 141.

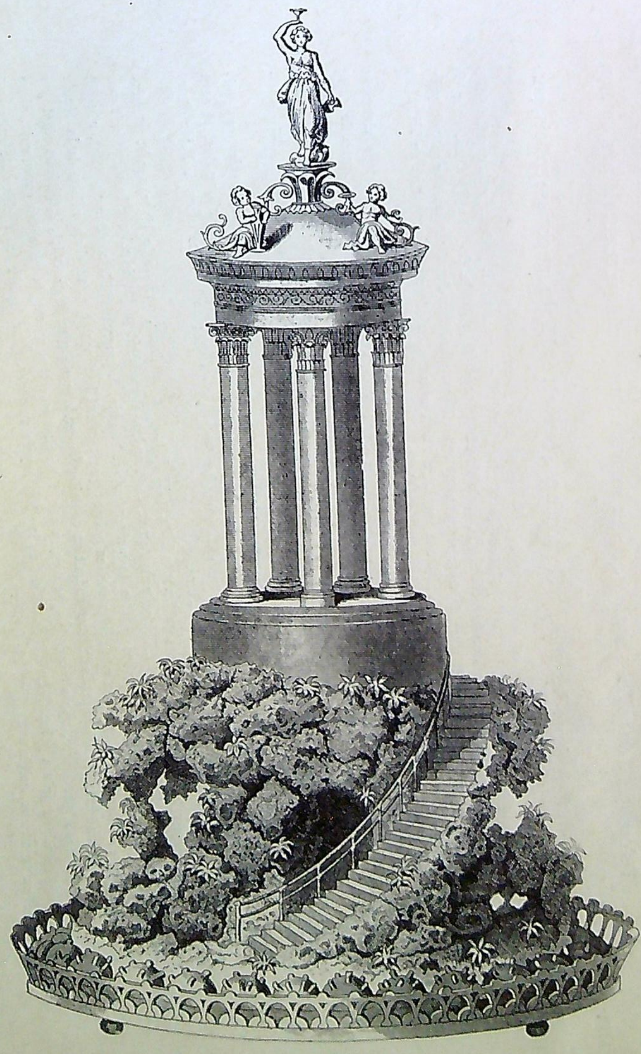
Les quatre premières pièces-montées de cette série, sont représentées dans des conditions différentes de celles qui les suivront; en les plaçant en tête de la série, j'ai entendu les donner comme des spécimens de forme, pour rappeler aux praticiens que ces pièces, destinées à paraître sur table, sont généralement fixées sur une imitation de rocher, et celui-ci portant sur une base bordée, assez spacieuse pour donner place à une abondante garniture de petits gâteaux. Cette base doit poser sur quatre pieds, afin de faciliter le transport de la pièce. Cependant, il arrive aussi que les pièces-montées sont servies sur de larges plateaux en métal; en ce cas, la base du rocher étant plus étroite, la bordure est supprimée, et les gâteaux sont dressés sur le plateau.

J'avais eu l'intention de reproduire toutes les pièces de cette série, dans des conditions analogues à ces quatre premières; mais, les grandes proportions que je voulais leur donner, afin de les rendre plus démonstratives, ont été un obstacle à mon projet. Ne pouvant agrandir mes planches, j'ai préféré diminuer la hauteur d'ensemble de ces pièces, en supprimant la base bordée, et quelquefois le rocher lui-même, plutôt que m'exposer à les rendre moins explicites, moins saisissables.

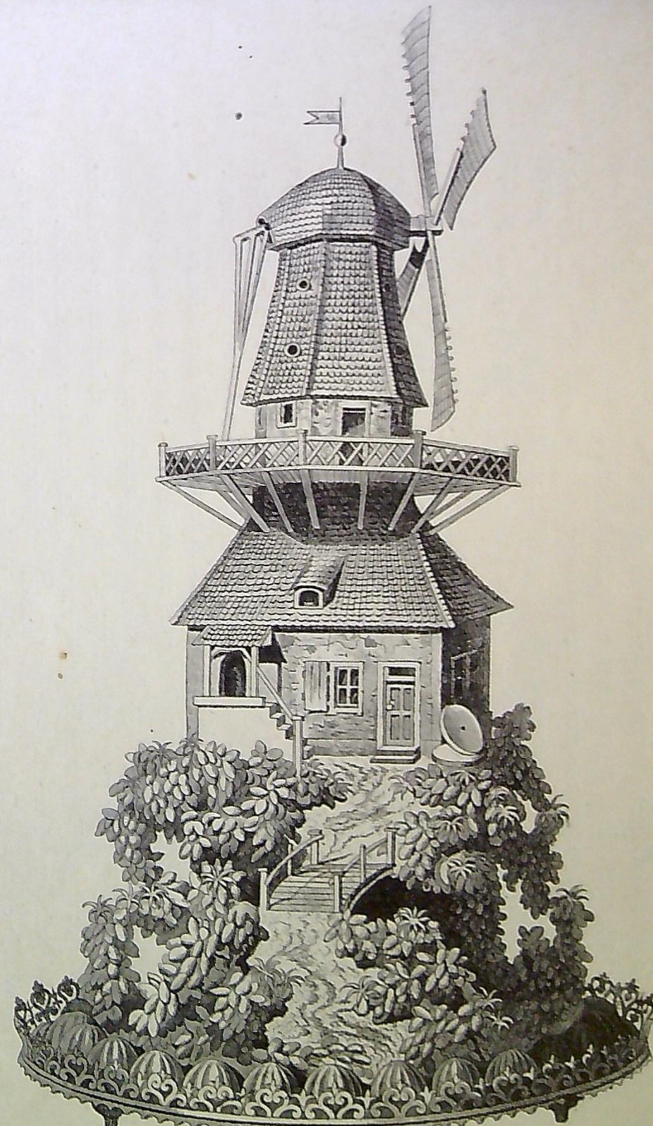
Cette pièce, toute simple qu'elle est, exige cependant d'être d'une grande précision : les pièces-montées, en général, moins elles sont compliquées, plus elles réclament d'être régulières et correctes.

Le temple est de forme circulaire; il se compose de cinq colonnes lisses, posant sur une base à gradin, et supportant un entablement à corniche, dont la partie supérieure est ornée d'une bordure à jour. Le dôme est coupé en pointe, et porte sur son centre un petit socle, sur lequel est fixée la statue d'une déesse antique.

La base du temple est exécutée sur tambour en carton, masqué en pastillage blanc. Le dôme, l'entablement, les colonnes sont exécutés en pastillage; à défaut de moule pour former les colonnes, on peut les exécuter sur un tube en carton; en ce dernier cas, elles sont vides, mais alors elles doivent être soutenues à l'intérieur par des tiges en bois, sur lesquelles porte le dôme; celui-ci est moulé en pastillage. La statue et les enfants sont coulés en sucre.



Dessin 517.



Dessin 518.

Le rocher sur lequel le temple est posé, est exécuté en sucre soufflé[1] rose et blanc, monté sur une charpente composée de deux abaisses en bois, reliées par un support central ; ce rocher est percé en voûte, et porte sur le côté droit un escalier en ruine, dont la rampe n'existe que d'un seul côté. La mousse et les feuillages du rocher peuvent être exécutés avec pastillage vert-tendre, l'abaisse inférieure pose sur quatre pieds ; elle est bordée, l'espace libre est garni de gâteaux.

## DESSIN 518. — MOULIN A VENT SUR UN ROCHER EN AMANDES

### PLANCHE 141.

Cette pièce est à deux étages : le moulin et le corps de logis ; celui-ci est de forme carrée, le moulin est hexagone. Dans son ensemble, la pièce est d'un joli effet ; elle est tout entière en pastillage blanc. Les pièces-montées blanches sont toujours plus agréables, plus flatteuses au regard que celles nuancées ; cela ne veut pas dire qu'on ne puisse ou qu'on ne doive les nuancer ; mais en général, il faut éviter la prodigalité des nuances, dans les pièces en pastillage.

Dans les pièces à fond blanc, j'admets une seule nuance pour les détails ; mais dans certaines pièces, celles du genre rustique par exemple, j'admets parfaitement qu'elles soient exécutées avec du pastillage nuancé : couleur chocolat, lilas, ou couleur naturelle du bois. Pour mon goût particulier, rien n'est au-dessus d'une pièce blanche, portée par un rocher nuancé. Néanmoins, je conviens qu'il faut faire la part des diversions nécessaires, et admettre que parmi ceux qui s'occupent de pièces-montées, il s'en trouvera sans doute qui ne seront pas de mon avis.

Le corps de logis au-dessus duquel le moulin est placé, est établi sur une abaisse en bois, por-

1. Pour obtenir du beau sucre soufflé, il faut en préparer peu à la fois. Le sucre est cuit juste au *petit cassé*, c'est-à-dire à ce point où on peut encore le rouler dans les doigts, après l'avoir trempé à l'eau froide. On lui mêle alors, pour un kilogramme de sucre cuit, 2 cuillerées de glace de sucre, simplement travaillée avec du blanc d'œuf comme une glace-royale, mais légère et pas trop mousseuse ; il faut cependant la travailler 7 à 8 minutes, en observant surtout de ne lui mêler aucun acide, ni crème de tartre.

La glace est mêlée au sucre cuit, en deux fois, hors du feu ; et aussitôt après, il faut travailler le sucre vivement avec une cuiller en bois, jusqu'à ce que la mousse tombe ; le verser alors dans une caisse en fer-blanc, en forme de carré long, ayant 10 centimètres de haut, légèrement chauffée et huilée. Placer immédiatement une plaque bien chaude sur le sucre, mais en la tenant à 2 centimètres au-dessus de la caisse, afin de laisser un peu d'espace entre la plaque et le sucre. Au bout de quelques secondes, le sucre monte lentement ; quand il est monté, il faut encore 5 à 6 minutes pour le bien sécher et le cristalliser ; on le démoule ensuite sur un tamis.

A défaut de caisse en fer-blanc, on peut faire monter le sucre et le sécher dans une caisse en fort papier ou demi-carton, en forme de carré long, ayant 8 à 10 centimètres de hauteur, mais bien droite et bien fermée sur les côtés. On peut aussi faire monter le sucre dans un petit tamis tenu à l'étuve, et légèrement huilé ; on le sèche alors à l'aide d'une salamandre rougie, qu'on promène au-dessus du sucre.

Le sucre soufflé n'est réussi qu'alors qu'il monte bien, qu'il sèche sans s'affaisser, qu'il reste léger, sec et poreux. Le sucre soufflé peut être nuancé ; on peut l'obtenir rose ou vert ; en ce cas, il convient plutôt de colorer le sucre cuit que la glace ; on lui mêle seulement quelques gouttes de *couleur-breton*, limpide. Le sucre soufflé, couleur chocolat, réussit moins bien que le blanc ou le rose, en raison des parties grasses que contient le chocolat, et aussi en raison de la fécule que les fabricants additionnent à ce produit ; si cependant on voulait nuancer le sucre avec du chocolat, il faudrait employer la poudre de cacao, sans sucre, après l'avoir délayée avec un peu d'eau chaude ; et en ce cas, la mêler au sucre cuit, alors que celui-ci est à peu près à point. Terminez en mêlant de la glace-royale au sucre. Pour former les rochers, le sucre est distribué en morceaux, collés avec glace à la fécule.

tant directement sur la charpente du rocher ; la toiture est coupée en pointe ; elle peut être imitée en pastillage abaissé au rouleau gravé, ou bien imitée en carton, et celui-ci plaqué avec des demi-ronds en pastillage, très minces, coupés à l'emporte-pièce, posés à cheval. La balustrade placée au-dessus de la toiture est montée sur une abaisse hexagone, en pastillage ; elle peut être levée à la planche ou exécutée à la main ; mais l'abaisse doit être soutenue à l'intérieur par trois ou quatre supports en bois, fixés sur la base de la pièce, afin de donner au moulin toute la solidité voulue.

Le corps du moulin est aussi de forme hexagone ; il est exécuté en plusieurs pièces ; la partie supportée par la maçonnerie peut aussi être exécutée à l'aide du rouleau gravé, ou bien en carton, plaqué avec des demi-ronds en pastillage, comme la toiture de la maison. Les ailes du moulin et le levier placé sur la gauche, sont exécutés avec des baguettes en pastillage, soutenues à l'intérieur par des fils de fer ; les voiles des ailes sont imitées avec du carton blanc, et le châssis qui les soutient avec des baguettes en pastillage ou des cordons de glace, poussés au cornet. Les fenêtres sont masquées à l'intérieur avec des feuilles en gélatine transparente et nuancée.

Le rocher de cette pièce est formé de deux abaisses en bois, reliées par plusieurs supports. Il est composé avec des amandes en nougat, pelées, bien blanches, bien séchées, car humides, elles feraient inévitablement graisser le sucre. Le sucre du nougat doit être cuit avec le plus grand soin, sans le laisser brunir ; il doit être très légèrement rougi avec un peu de carmin. Les amandes sont mêlées au sucre par petites portions, de façon à former des grappes séparées, qui sont ensuite collées avec du sucre, contre la charpente du rocher, en ménageant des cavités et des jours.

Le sentier et le pont conduisant au moulin, sont exécutés à l'aide d'une bande en carton, masquée en pastillage. Les gardes-fous du pont sont formés avec des baguettes en pastillage, soutenues intérieurement avec du fil de fer.

La base inférieure portant le rocher, pose sur quatre pieds ; elle est ornée d'une jolie bordure à jour. L'espace libre entre la bordure et le rocher est garni avec de petits gâteaux.

## DESSIN 519. — PAGODE ORIENTALE

### PLANCHE 142.

Cette pièce est d'une exécution simple et facile ; le corps principal est hexagone, formant trois divisions : la première comprend la base, dont l'une des faces est percée par le portail ; puis la galerie à jour, posée en saillie immédiatement sur la façade principale, s'appuyant sur les colonnes qui encadrent le portail ; et, enfin, le tambour sur lequel est posée la colonnade portant la coupole. Ces diverses parties du monument peuvent être exécutées séparément. De chaque côté de la façade principale sur laquelle s'ouvre le portail, figurent deux tours étagées, de forme ronde et svelte.

Les colonnes du portail, et celles supportant la coupole peuvent être exécutées en sucre coulé, en sucre taillé ou bien en pastillage ; dans les deux premiers cas, elles sont pleines ; dans le dernier, elles sont creuses, montées sur un tube en carton, puis décorées au cornet.

Le pilier central de la colonnade supérieure est en pastillage, mais composé de plusieurs pièces moulées, et, par conséquent, vides. L'entablement de la colonnade peut être exécuté en carton ou en pastillage ; il est décoré au cornet et orné, sur le haut, avec une bordure évasée.

Le portail est en saillie, formé en deux divisions ; les châssis à vitrage sont imités en pastillage ; ils sont levés sur une planche à mosaïque et masqués, sur l'arrière, avec des feuilles en gélatine nuancée : rouge, verte ou bleue ; les vitraux peuvent même être de plusieurs nuances.

Les deux tours latérales sont imitées en pastillage blanc, et décorées en relief avec des ornements en pastillage nuancé ; elles sont tout à fait accolées à la façade.

Le monument est représenté placé sur une base circulaire décorée en mosaïque, et ornée de six lions posant chacun sur un socle.

Pour exécuter la mosaïque, il faut d'abord masquer l'abaisse avec du pastillage blanc, et découper symétriquement celui-ci à l'emporte-pièce, en retirant les parties coupées, pour les remplacer par du pastillage nuancé coupé avec les mêmes emporte-pieces. Les lions sont en sucre coulé.

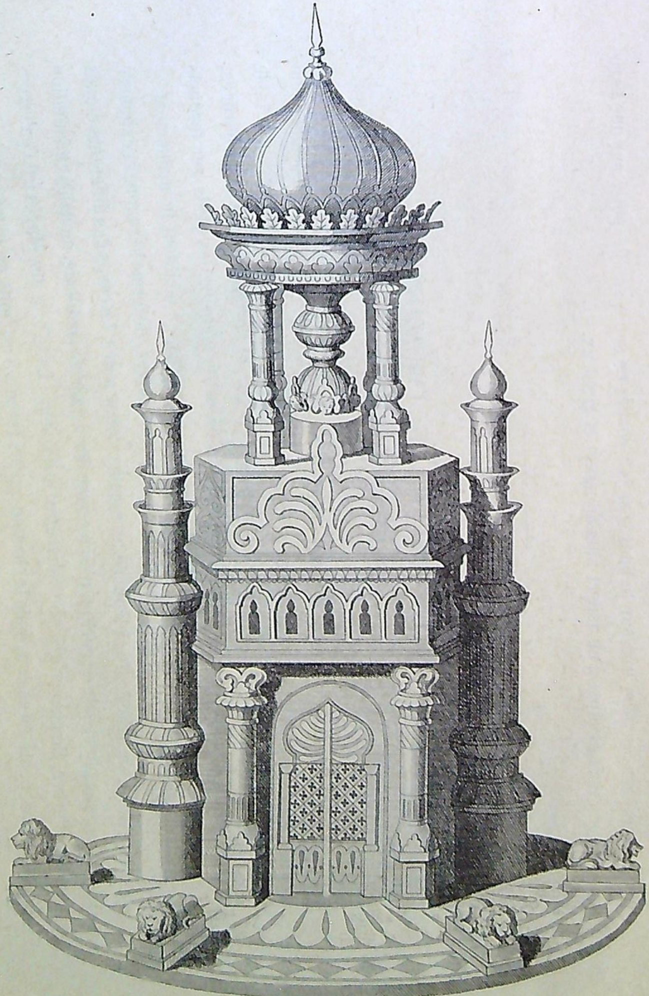
Avant d'être servie, cette pièce doit être fixée sur un rocher imité en sucre soufflé ou en biscuit de couleur, mais percé en voûte et portant sur une abaisse bordée, posée sur quatre pieds, assez spacieuse pour permettre de dresser une abondante garniture, entre rocher et bordure.

## DESSIN 520. — PAVILLON STYLE CHINOIS

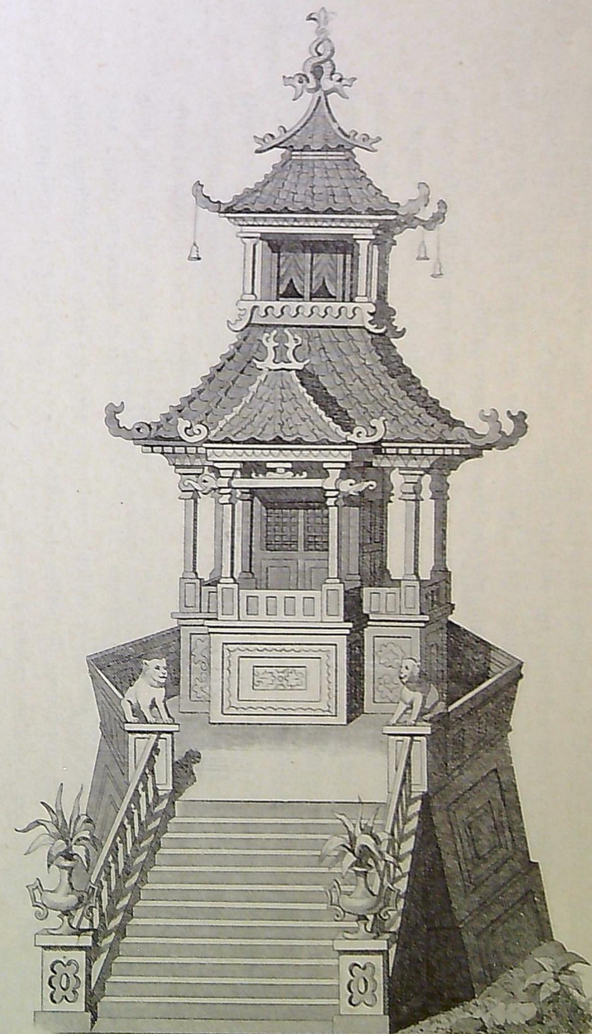
### PLANCHE 142.

Cette pièce était en pastillage ; dès le principe elle fut exécutée avec tant de précision et solidité que j'avais pu non seulement la conserver de longues années, mais aussi la faire figurer plusieurs fois sur la table des grands buffets de bal, sous différentes transformations, et toujours avec un succès égal.

1. Voici la méthode que j'emploie pour conserver mes pièces en pastillage, après les avoir servies : je commence par les enlever de leurs assises ou des rochers sur lesquels elles ont été servies ; je les dégage de tous les petits détails trop légers pour se maintenir intacts, c'est-à-dire les bordures et les ornements légers appliqués en saillie ; je les pose ensuite sur un fond en bois qui doit en faciliter le maniement ; je les enveloppe alors dans plusieurs feuilles de papier-soie, en les collant avec de la cire à cacheter, et les serrant avec de la ficelle, de façon que la poussière ne puisse les traverser. C'est dans ces conditions qu'elles sont enfermées dans des armoires vitrées.



essin 319.



Dessin 320.

Ce pavillon est de forme légère, d'un très joli effet, d'une exécution relativement facile quoique minutieuse. Il est exhaussé sur une plate-forme, à laquelle on arrive par un escalier orné des deux côtés d'une balustrade à jour. La plate-forme est en bois mince, plaquée en pastillage; elle est entourée, sur le haut, par une bordure formant galerie.

Cette pièce est à deux étages; le pavillon central de l'étage inférieur est de forme carrée, fermé sur les quatre faces, mais à vitraux; il est entouré d'un portique à colonne, flanqué en relief, formant une galerie ouverte, et donnant à cette partie de la construction le profil d'une croix.

Les détails et les ornements de la pièce sont blancs; le pavillon intérieur et les toitures sont nuancés de couleur tendre.

Les colonnes sont de forme carrée, avec chapiteaux, posant sur un piédestal; elles sont reliées par une balustrade. La base sur laquelle le pavillon et les colonnes portent, est aussi exécutée en bois mince, mais plaquée en pastillage et décorée, sur les surfaces extérieures, avec des ornements légers.

Le toit principal n'est pas de forme carrée, mais allongée allant d'une colonnade à l'autre; il est flanqué, sur la face principale, d'un autre petit toit appliqué en saillie, contre celui de la façade principale. La toiture des deux étages est exécutée en carton et décorée au cornet avec de la glace-royale nuancée. Les angles saillants sont ornés avec des détails en pastillage blanc, auxquels peuvent être suspendues de petites clochettes imitées en pastillage. Le petit pavillon du haut est aussi entouré d'une galerie à colonne.

Cette pièce doit être exécutée en trois parties: la plate-forme d'abord, puis le corps principal du pavillon, et ensuite la partie supérieure.

J'ai servi ce *pavillon* fixé sur le haut d'un joli rocher en sucre soufflé, porté sur une base ronde, bordée: il était ainsi d'un aspect plus apparent et gracieux.

---

## Dessin 521. — PAVILLON TYROLIEN

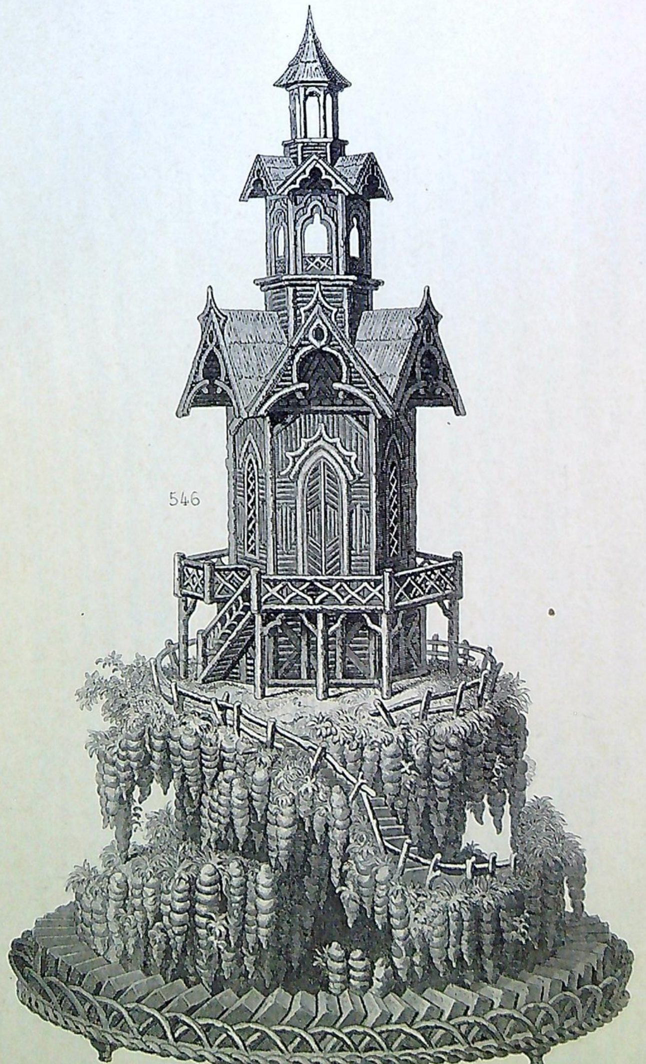
### PLANCHE 143.

Les deux pièces reproduites à cette planche, de même que les deux précédentes, sont exactement représentées dans les conditions propres à toutes celles qui doivent figurer sur la table d'un dîner ou d'un buffet de bal; elles sont montées sur rocher, et portées sur des bases bordées, assez larges pour comporter une garniture abondante de petits gâteaux; les pieds sur lesquels portent ces bases, tout en donnant plus de dégagement aux pièces, en facilitent le maniement.

Le pavillon appartient au genre rustique; il est à trois étages, de forme hexagone et exhaussé sur une plate-forme à balustrade, à laquelle un escalier donne accès. Le corps des différents étages est exécuté sur une charpente en carton, plaquée avec des détails en pastillage, modelés en imitation de branches d'arbre, de nuance grise ou rougeâtre, mais claire. La toiture des étages est également exécutée sur charpente en carton, mais le chaume qui les recouvre est imité en glace-royale jaune.

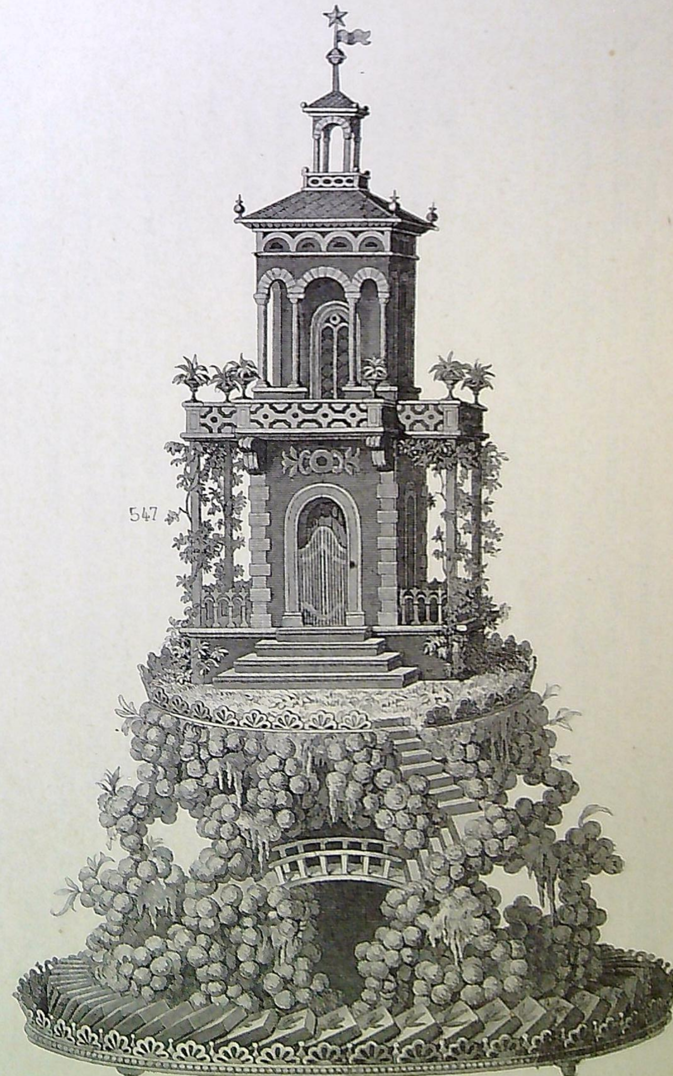
Pl. 143.

546



Dessin 321.

547



Dessin 322.

poussée au cornet; celle des deux principaux étages est divisée en six compartiments correspondant aux six façades de l'étage; chacun de ces compartiments est appliqué en saillie, et forme un prolongement qui, pour le premier étage, correspond à celui de la galerie ornant la plate-forme; ces compartiments sont coupés en talus, des deux côtés, et ouverts sur l'avant; mais l'ouverture est ornée en ogive; la charpente étant vide à l'intérieur, le carton avec lequel elle est formée doit être ou peint de même nuance que le pastillage, ou plaqué avec celui-ci.

La façade principale de l'étage inférieur, celle du moins donnant sur l'escalier, est ornée d'un encadrement en relief simulant celui d'une porte à arceau, mais fermée; les autres façades sont percées de fenêtres également à arceau, mais à grillage ouvert, masqué sur l'arrière avec une plaque en gélatine transparente. Les parties angulaires des façades sont dissimulées par un soutien appliqué en relief, se reliant à l'encadrement de chaque façade, et simulant ainsi la charpente effective de l'étage. Ces soutiens n'ayant aucun effort à faire sont simplement collés à la gomme ou avec du repère léger; il en est de même des imitations de branchages, avec lesquels l'ensemble de l'étage est plaqué.

La balustrade de la plate-forme est aussi en bois imité; elle est fixée sur une abaisse hexagone, en pâte d'office; les pieux qui la soutiennent sont garnis à l'intérieur avec des fils de fer adhérant à la surface du rocher. Le corps de la plate-forme est également hexagone et en bois imité, mais il est un peu plus large que celui de l'étage principal qu'il supporte; l'espace libre entre lui et les pieux de soutien, forme une sorte de galerie ouverte, donnant à l'ensemble de la pièce une grande légèreté d'allure.

Le corps principal du deuxième étage est posé à cheval sur la toiture de l'étage inférieur; les façades sont ouvertes en arceaux de forme ogivale, reliées à leur base par une balustrade à jour. La toiture est coupée en talus, et l'ouverture ornée en ogive. Le belvédère formant le troisième étage est de construction toute simple; les façades sont percées en arceaux ouverts, et la toiture, bien que coupée en hexagone, est cependant élancée en flèche.

Le rocher de la pièce est formé sur une charpente en bois, fixée sur la base de la pièce, et surmontée d'une abaisse ronde; il a la forme d'une grotte composée de filons pétrifiés, imités en meringue sèche[1], de belle couleur jaune-clair; ils sont groupés de façon à laisser des jours, en les entremêlant avec du feuillage imité en pastillage vert. L'escalier, qui de la base arrive jusqu'au sommet du rocher, est exécuté en pastillage blanc, et la balustrade partant du bas pour se continuer tout autour de la plate-forme, est exécutée avec des pieux en bois rustique, imités avec du pastillage nuancé.

La base, supportant le rocher, est bordée avec du pastillage de même nuance que la pièce, c'est-à-dire couleur de bois.

Cette pièce mesure 1 mètre 25 centimètres : dont 40 centimètres pour le rocher, 10 pour la

1. A vrai dire, cette meringue n'est qu'une sorte de glace-royale, préparée avec 4 blancs d'œufs pour 375 grammes de sucre non déglacé, car les blancs ne sont pas préalablement fouettés; ils sont simplement mêlés avec le sucre dans une petite bassine, à l'aide d'une cuiller en bois; mais aussitôt que l'appareil est coulant, il est travaillé avec un fouet, sur feu très doux, pendant 20 minutes, afin de le rendre léger. Il est alors introduit dans une poche, et couché sur des plaques beurrées et farinées : l'appareil peut être rougi au carmin. Si avec lui, on voulait imiter des pommes de pin, pour former un rocher rustique, il pourrait être légèrement nuancé en vert Il convient de préparer peu d'appareils à la fois, car il gerce promptement sous l'action de l'air.

plate-forme, 35 de la plate-forme à l'extrémité de la toiture de l'étage inférieur, 40 de la toiture à l'extrémité de la flèche.

## Dessin 522. — PAVILLON ITALIEN

PLANCHE 143.

La pièce est à deux étages; le corps principal est de forme carrée avec un prolongement séparé sur les ailes et sur l'arrière de l'étage inférieur; ce prolongement est exhaussé à niveau du parquet, et forme autour du pavillon trois terrasses distinctes, entourées chacune d'une balustrade, par conséquent sans communication entre elles; elles sont reliées aux balcons de l'étage supérieur, exactement distribués dans le même ordre, par des piliers de forme carrée, imités en pastillage blanc. Les balustrades sont aussi imitées en pastillage blanc découpé à l'emporte-pièce; elles sont flanquées, aux angles, par des piliers surmontés d'un petit vase garni de feuilles de cactus, imitées avec du pastillage vert.

La façade principale est percée d'une porte à arceau, dont l'ouverture est masquée par une imitation de grille en fer, à claire-voie; cette porte s'ouvre sur un escalier de quatre marches, posées en saillie contre la façade; les façades latérales sont percées de fenêtres de plain pied, dont le vide est masqué, soit avec des rideaux croisés, soit avec un châssis à vitrage plaqué sur l'arrière avec des feuilles de gélatine nuancée et transparente.

La façade principale du deuxième étage est coupée en trois arceaux, soutenus par quatre colonnes prenant appui sur un soubassement en maçonnerie, faisant le tour de l'étage, mais coupé de ce côté sur le centre, afin d'ouvrir l'accès du péristyle, au fond duquel se détache l'encadrement d'une porte gothique fermée par un châssis à vitraux. Les façades latérales et celle de l'arrière sont percées chacune d'une fenêtre à hauteur des arceaux, et à niveau du soubassement; ces fenêtres sont aussi fermées par un châssis à vitraux, masqué sur l'arrière par des feuilles nuancées de gélatine transparente. L'étage est coupé sur le haut par une petite frise en relief, surmontée d'un entablement percé en arceaux coupés, simulant des fenêtres sur pivot, usitées en Italie dans les habitations d'été, pour y entretenir la fraîcheur, en les tenant ouvertes du côté d'où vient le vent. La corniche supporte une toiture angulaire, coupée en talus, portant sur le haut un petit belvédère formé par quatre arceaux supportés par des colonnes.

Tout le pavillon est exécuté en pastillage, seul le soubassement peut être en carton, mais plaqué en pastillage. Le fond de la pièce peut être nuancé en rose ou en vert-tendre; les toitures sont ou grises, en imitation de l'ardoise, ou rougeâtres, en imitation des tuiles ordinaires; mais tous les ornements du pavillon pouvant être supposés en marbre, depuis l'escalier jusqu'aux colonnes, les coupes, l'encadrement des portes et des fenêtres, les supports des balcons, l'angle saillant des façades, enfin à peu près tous les détails de la pièce doivent être exécutés avec du pastillage blanc. Les plantes grimpantes enlaçant les pilastres, sont exécutées en pastillage vert; elles peuvent être entremêlées avec de petites fleurs.

Le rocher supportant le pavillon, est exécuté sur une charpente en bois; il est imité avec de

simples choux de la grosseur d'une mirabelle, glacés au *cassé*. Avant d'être appliqués contre la charpente, ils doivent être formés en grappes, puis collés. L'escalier et le pont, à cheval sur la grotte, sont exécutés sur une charpente en carton. Les bordures du haut et du bas sont en pastillage blanc. Le rocher est entouré, à sa base, avec une belle couronne de petits gâteaux glacés et décorés.

De même que la précédente, cette pièce mesure 1 mètre 25 centimètres : 40 centimètres pour le rocher, 8 pour le soubassement, 25 pour l'étage inférieur jusqu'au balcon, 52 du balcon à l'extrémité du belvédère.

---

## Dessin 523. — MOSQUÉE TURQUE

### PLANCHE 144.

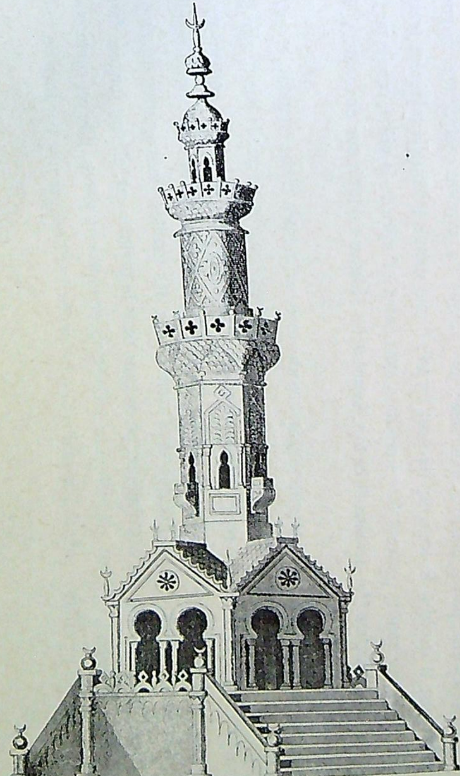
Cette pièce est exhaussée sur une plate-forme carrée, ayant un prolongement sur deux faces formant les escaliers; ceux-ci sont flanqués, de chaque côté, par deux colonnes surmontées d'une boule et d'un croissant.

La tour, ou plutôt le minaret de la mosquée, est à trois étages en retrait les uns sur les autres; il est flanqué, à sa base, de quatre corps de logis formant la mosquée; ceux-ci sont accolés les uns aux autres, formant ainsi un carré régulier. Ils sont reliés aux angles par quatre colonnes lisses, appliquées en relief et appartenant au même ordre que les premières, mais celles-ci, surmontées d'un if taillé en pointe, également orné d'un croissant. La toiture des bâtiments est coupée en plans inclinés; mais elle est plate sur le sommet, et porte deux ifs posés sur les angles. La façade est percée, sur le haut, d'une rose polylobée, et, sur le bas, d'une double arcade en fer à cheval soutenue, sur le centre, par deux colonnes accouplées. Le vide de ses arcades doit être fermé soit par une bande de gélatine blanche ou nuancée, soit par un châssis à vitrage, c'est-à-dire une bande en pastillage à jour, levée à la planche, masquée, sur l'arrière, avec une bande en gélatine : il convient toujours de fermer l'ouverture des pièces par lesquelles on peut apercevoir les charpentes intérieures.

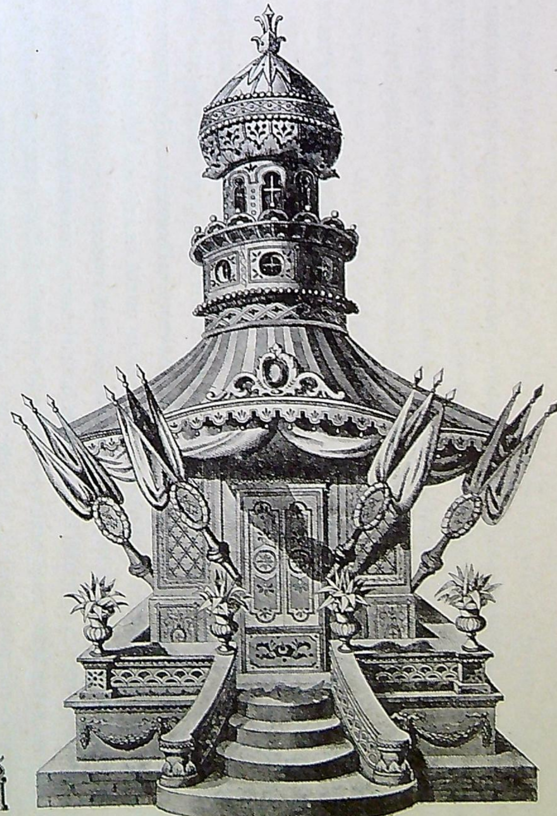
Le premier étage de la tour est de forme hexagone; chacune des façades est percée, sur son centre, d'une fenêtre de forme ogivale, dont trois sont ornées d'un balcon; cet étage est surmonté de six niches en encorbellement, supportant une balustrade saillante, découpée à jour. Le deuxième étage est de forme ronde, sans fenêtres, mais également surmonté d'une autre balustrade à jour sur une base renflée. Le troisième étage est aussi de forme hexagone, comme le premier; de même que celui-ci, il est percé de six fenêtres ogivales, et orné d'une balustrade; il porte, sur son centre, une coupole étagée, se terminant en flèche, et ornée d'un croissant.

Cette pièce, bien que compliquée de petits détails, est cependant d'une exécution facile. La base peut être en bois mince ou en carton. La mosquée est accolée contre un appui en carton à six pans, ployés par de fausses coupes. La partie seule, excédant la toiture, doit être masquée en pastillage. Les différentes tours, exécutées séparément, sont fixées les unes sur les autres. Cependant, il est préférable que le deuxième et le troisième étage forment une pièce indépendante du premier.

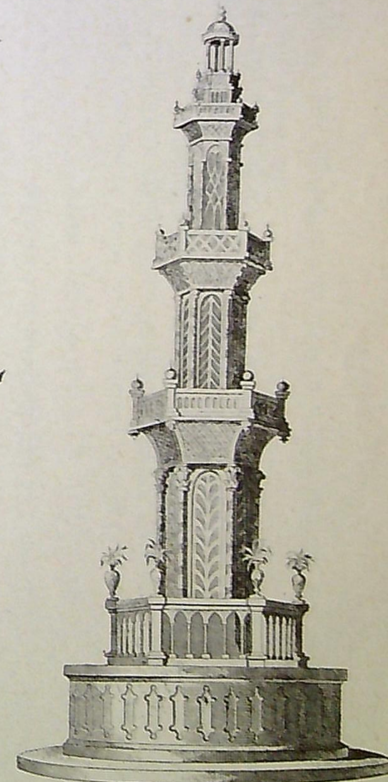
L'ensemble de la pièce, la mosquée et le minaret, sont exécutés en pastillage blanc; mais la



Dessin 523.



Dessin 524.



Dessin 525.

toiture de la mosquée peut être nuancée, et le corps du minaret peut être orné avec des détails nuancés en bleu ou en lilas.

Afin de donner au monument toute la solidité voulue, il convient de fixer debout, au centre de la base, quelques soutiens en bois, se prolongeant jusqu'au niveau de la balustrade du premier étage, pour lui porter appui. Cette pièce peut être fixée sur un rocher de forme basse, traversé sur son centre par une grotte à jour. Mais si elle est montée sur une base carrée, sans escaliers, le rocher peut être rond, formé en sucre soufflé ou en biscuit de couleur, posant sur une base bordée.

## Dessin 524. — KIOSQUE PERSAN

### PLANCHE 144.

La pièce est exhaussée sur une plate-forme carrée, ouverte sur la face principale par un escalier à trois marches, disposé entre deux rampes ; elle est ornée, sur le haut, d'une balustrade à jour, reliée par des pilastres laissant autour du kiosque une galerie ouverte ; le haut des deux rampes et les angles de la balustrade sont ornés de petits vases garnis de feuilles de cactus, imitées en pastillage vert. Cette plate-forme repose sur une base en bois, de forme carrée, ayant sur la face principale un prolongement demi-circulaire. Elle est exécutée en carton, et celui-ci masqué en pastillage blanc.

Le corps de la pièce est de forme hexagone ; il est exécuté en pastillage. Cinq des façades sont percées par des fenêtres ; la sixième, par une porte fermée donnant sur le perron ; cette porte peut être ouverte, et l'ouverture masquée, à l'intérieur, par deux draperies croisées, de nuance différente : l'une bleue ou jaune, l'autre, rouge ou verte. L'encadrement de la porte et l'ornement qui la surmonte sont appliqués en relief. L'ouverture des fenêtres est masquée par un châssis à vitrage, imité en pastillage, plaquée sur l'arrière avec des feuilles en gélatine, transparente et nuancée.

La partie formant la toiture du kiosque est de forme circulaire, mais renflée vers les faces; elle est exécutée en carton blanc, glacé, orné avec des bandes en pastillage bleu-tendre ; elle est ornée sur ses contours avec une petite bordure pendante ; tout autour du pavillon central sont disposés des soutiens servant d'appui à la toiture ; ils sont formés d'une rampe à laquelle adhèrent trois petits drapeaux ; mais ces appuis peuvent être simplifiés, sans nuire à l'ordre de la pièce, car ils ne figurent là qu'à titre d'accessoire. Au-dessous de ce toit, figurent des rideaux reployés sur eux-mêmes, formant guirlande tout autour.

La partie supérieure du kiosque représente une tour, surmontée d'une coupole, et portée sur une plate-forme circulaire ; celle-ci est percée de six fenêtres coupées en œil-de-bœuf ; elle est surmontée d'une frise, et ornée sur ses pourtours avec des détails levés à la planche ou poussés au cornet. La tour supérieure est aussi de forme circulaire, et percée de six fenêtres de coupe ogivale ; elles sont fermées par un châssis à vitrage, masqué sur l'arrière avec des feuilles transparentes de gélatine. La coupole peut être exécutée en pastillage ou en carton ; dans le premier cas, elle est formée dans deux moules ; dans le second, elle est exécutée à la main, mais en plusieurs pièces. Elle est surmontée d'un petit ornement en pastillage modelé à la main ; elle est ornée à sa base par une bordure en saillie ; sa

surface est minutieusement décorée, soit avec des ornements en pastillage, soit avec de la glace-royale, à l'aide d'un cornet.

Les pièces de ce genre comportent nécessairement un certain mélange de couleurs; il faut cependant éviter de les multiplier avec excès, et surtout de les accuser trop : elles doivent être légères de ton. De même que la précédente pièce, celle-ci doit être fixée sur un élégant rocher exécuté en sucre soufflé, en biscuit de couleur ou même en petits choux glacés au sucre.

## Dessin 525. — PHARE MODERNE

### PLANCHE 144.

Cette pièce est à trois étages, de forme hexagone et en retrait les uns sur les autres; elle est exhaussée sur une plate-forme circulaire, ornée à sa base d'une balustrade en saillie, percée en arceaux, et reliée par des pilastres surmontés d'un vase garni de feuilles de cactus, imitées.

Les trois étages du phare sont exécutés sur le même plan; ils sont portés chacun par six colonnes ornées d'une bande en spirale : les colonnes sont blanches, les bandes nuancées; les intervalles des colonnes sont remplis par des châssis à vitrage masqués, sur l'arrière, avec des bandes de gélatine transparente et nuancée. Ces châssis peuvent être exécutés à jour, en glace-royale poussée sur verre; mais ils peuvent aussi être exécutés en pastillage nuancé, décoré au cornet avec de la glace blanche. Chacun des étages est surmonté d'une balustrade saillante, à jour, portée par un encorbellement à facettes, et flanquée, aux angles, par des pilastres surmontés d'une boule. Le haut du troisième étage se termine par une petite colonnade supportant une coupole.

Cette pièce doit être servie sur un large rocher, bas de forme, en pastillage blanc ou en sucre soufflé, monté sur une abaisse bordée pouvant être garnie de petits gâteaux.

Les deux sujets de cette planche ne sont réellement pas d'une exécution difficile, mais ils doivent être corrects, bien proportionnés. Pour produire tout leur effet, ces pièces doivent avoir un certain développement : 75 à 85 centimètres de hauteur, sans compter le rocher.

## Dessin 526. — RUINE ANTIQUE, SUR ROCHER

PLANCHE 145.

Les pièces-montées imitant les ruines, sont certainement des plus faciles, car elles n'exigent pas une grande précision dans les détails : il suffit qu'elles soient établies dans de justes proportions, qu'elles soient d'aplomb, solidement assises.

La pièce représente le vestige d'une colonnade à arceaux, dont il ne reste que trois colonnes lisses, mais dont le fût est brisé ou fendu sur son épaisseur ; leur base est formée en moulures, leur chapiteau est évasé en calice. L'arceau est étroit, très courbe ; c'est la forme à laquelle les architectes donnent le nom de fer à cheval : l'archivolte est ouvragée.

Le haut de la pièce, l'entablement, la corniche, peuvent être exécutés en carton, puis plaqués avec du pastillage ; ils sont ornés avec des détails levés à la planche ou poussés au cornet. Les colonnes sont en pastillage ; elles sont pleines, mais soutenues, à l'intérieur, par une tringle en bois ou par un gros fil de fer ; elles peuvent cependant être formées sur un tube en carton, masqué en pastillage ; en ce cas, elles sont généralement munies intérieurement d'une tringle en bois sur laquelle doit porter l'entablement ; mais elle doit être fixée à celui-ci, afin que la hauteur de la corniche ne contribue pas à lui faire perdre son centre de gravité. Pour être plus solides, ces tringles doivent également adhérer à la base, formée en assise ; celle-ci est en bois mince, mais masquée en pastillage, et rayée en formes de grosses pierres de taille.

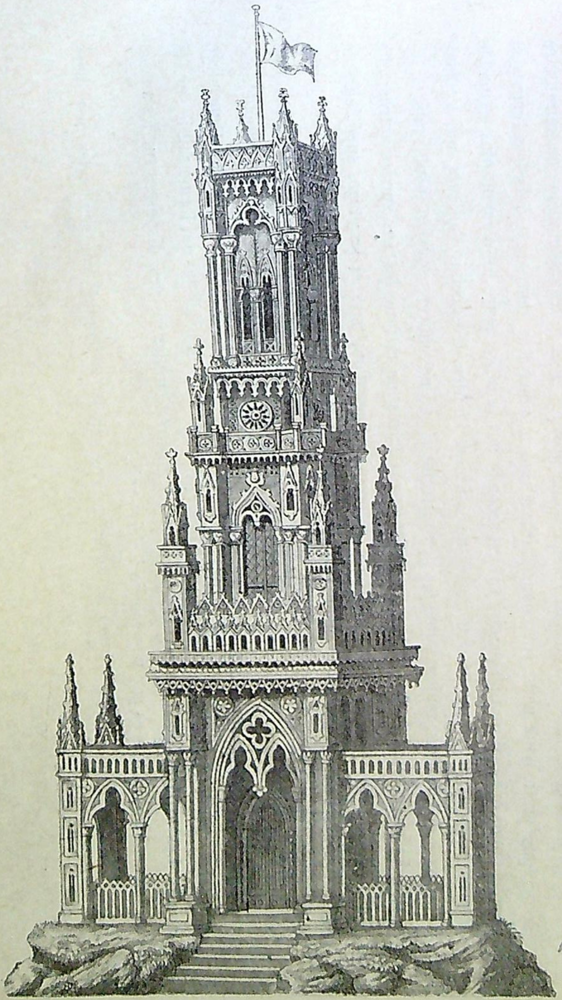
Le rocher d'une telle pièce doit être élégant, peu volumineux, pas trop haut, mais correct ; il peut être exécuté en sucre soufflé rose ou en pastillage blanc : le sucre soufflé est préférable. En tout cas, la mousse et les feuillages sont imités avec du pastillage de nuance vert tendre. Ce rocher doit être fixé sur une large base bordée en pastillage.

## Dessin 527. — TOUR GOTHIQUE

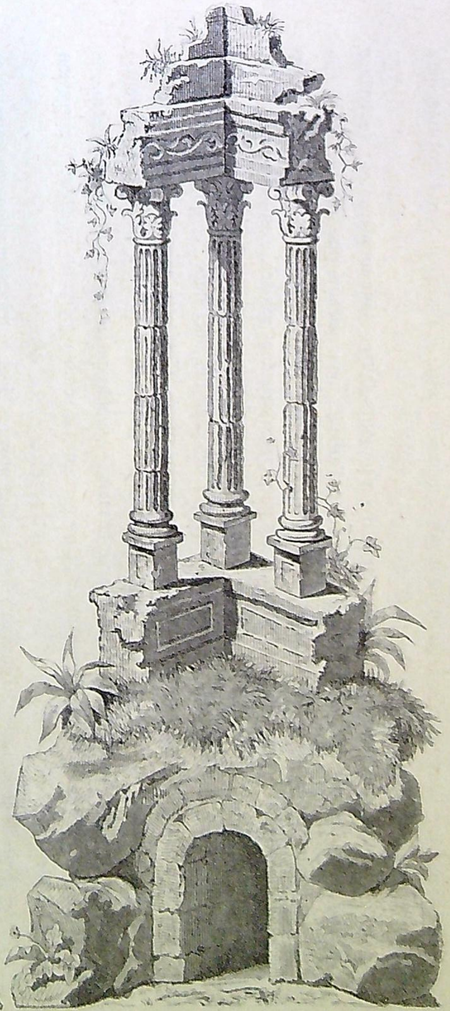
PLANCHE 145.

Le simple examen de ce sujet, compliqué d'une infinité de détails minutieux, indique qu'il exige d'être traité avec beaucoup de précision ; ce n'est qu'à ces conditions, on le comprend, qu'il peut devenir intéressant.

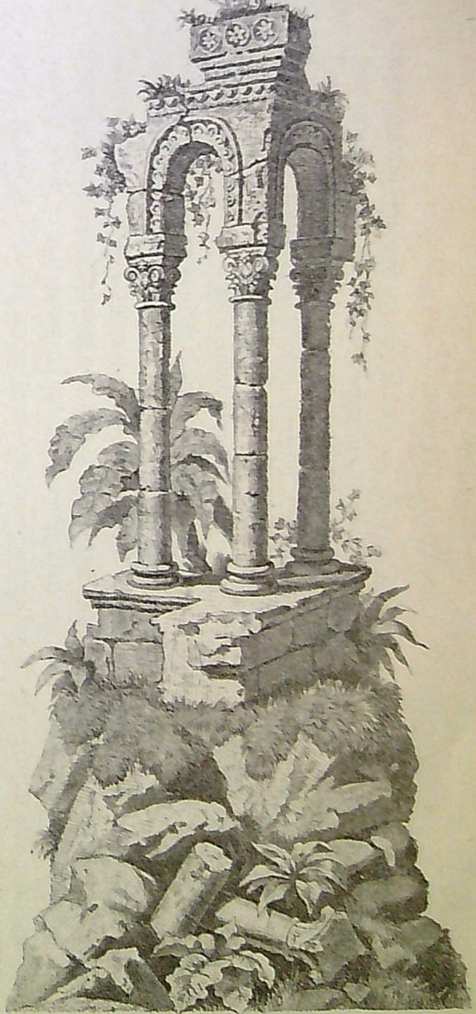
Dans cette collection, si nombreuse et si variée, j'ai tenu à ce que tous les genres y fussent représentés ; mais cela n'implique pas, de ma part, l'intention arrêtée de donner indistinctement toutes les pièces reproduites comme des modèles abordables pour chacun ; non, sans doute, car il en est dans le nombre, je l'ai déjà dit, qui ne le sont réellement que pour ceux ayant acquis une connaissance approfondie des grands sujets, et possédant les qualités indispensables à leur confection. Je ne saurais donc trop recommander, à ceux qui débutent dans cette partie, de ne pas se lancer au hasard dans des entreprises osées, où une déception serait à redouter ; mieux vaut pour eux n'entreprendre que des pièces dont l'exécution n'est pas au-dessus de leur force ou de leurs lumières.



Dessin 327.



Dessin 328.



Dessin 326.

Dans cette série de pièces-montées, j'ai, d'ailleurs, évité de faire une trop large part aux sujets compliqués qui, par leur nature, tiennent de trop près à un ordre d'architecture franchement accusé, et, par cela même, à des règles qu'on ne peut enfreindre sans tomber dans l'erreur. J'ai préféré m'attacher à ces pièces d'un ordre moins rigoureux, inspirant moins d'appréhension, et permettant une certaine licence dans leur composition, en ce sens qu'un détail peut être substitué à un autre sans préjudice des règles absolues, sans que ce changement entraîne aucune conséquence fâcheuse.

C'est bien ce genre, selon moi, que les jeunes gens doivent de préférence choisir dans le début de leurs études. Les artistes supérieurs seuls, ont le privilège de chercher leurs modèles dans un ordre plus élevé, où ils se trouvent mieux à leur aise pour développer leur aptitude.

Mais à ceux qui débutent, comme à ceux qui ont acquis la pratique de ces travaux, je veux donner un avis utile, dont j'ai souvent été à même d'apprécier l'importance : c'est de se défendre de cette manie trop fréquente de vouloir copier un monument connu, qu'elle qu'en soit la valeur artistique; car la comparaison qu'on peut faire, même de loin, de l'original avec l'imitation, sera toujours au désavantage de celle-ci.

J'estime que, dans le milieu où il agit, il y a toujours danger pour un artiste, de s'enfermer dans un cercle dont il ne peut sortir à son gré; et, d'ailleurs, pour parfaite que soit une copie, elle n'est jamais que le pâle reflet de l'œuvre première. J'ai vu des imitations exécutées par des hommes bien compétents, opérant d'après les règles les plus rigoureusement exactes, c'est-à-dire à l'échelle, dont l'effet cependant était nul ou à peu près. J'ai vu des imitations d'un ordre très compliqué, où l'artiste, pour atteindre son but, avait dû déployer des capacités hors ligne, et qui, en dehors de l'admiration des praticiens mêmes, n'avaient eu aucun succès. C'est que, en vérité, les monuments ne sont beaux et admirables, ils n'impressionnent notre imagination qu'alors qu'ils se présentent à nos regards sous leur véritable aspect, avec la majesté gigantesque et l'ampleur des formes que le maître leur a données : en diminuant leurs proportions, il semble qu'on en rapetisse l'expression et le mérite.

Évitons donc d'aller à l'encontre de difficultés prévues, dont le triomphe même ne saurait être de quelque profit pour nous; cherchons plutôt à nous attacher à ce genre tout à la fois sérieux et correct, mais original, qui jusqu'ici a si bien secondé nos vues; ce genre est d'autant plus estimable et précieux pour nous, que les architectes ne sauraient l'imiter. C'est celui, d'ailleurs, qui s'adapte le mieux à nos facultés, toujours quelque peu restreintes, et à nos moyens souvent insuffisants.

La pièce représentée par la gravure est à trois étages, en retraite les uns sur les autres; elle doit être exécutée en deux parties séparées : le premier étage d'une part, et les étages supérieurs de l'autre. Le corps principal est de forme carrée. L'étage inférieur est percé, sur chacune de ses faces, d'un portail à arceaux, de forme ogivale, dont l'archivolte est œuvrée, et l'ogive supporté par une colonne. Les deux portails latéraux sont flanqués d'une haute balustrade à jour ornée de clochetons; ceux de face sont masqués, à l'intérieur, par un châssis à vitrage. Chacune des faces est encadrée entre deux groupes de quatre colonnes cannelées posant sur un seul piédestal qui forme saillie sur les angles. Les groupes de colonne correspondent aux quatre tourelles carrées, disposées sur les angles de la corniche, et reliées par une galerie à claire-voie.

Le deuxième étage est aussi de forme carrée, mais il est flanqué, sur ses angles, par deux

colonnes jumelles posées en saillie sur piédestal, et supportant une tourelle disposée en contre-fort. Cette colonnade correspond aussi aux quatre tourelles de l'étage supérieur, également reliées par une galerie à jour.

Les portes sont de forme ogivale, fermées par un grillage à vitraux; l'ogive est supportée par deux colonnes latérales. Cet étage est surmonté d'un tambour percé, sur les quatre faces, par une rosace polylobée, à jour : c'est sur ce tambour que porte l'étage supérieur, différant des précédents en ce que les angles sont flanqués de trois colonnes, dont l'une supporte la double tourelle surmontée d'un clocheton gothique, et les deux autres servent d'appui à l'arceau ogival; celui-ci est fermé avec un châssis percé par une double croisée, dont une colonne forme la division. Le couronnement de l'étage est formé par une balustrade à jour faisant saillie, et reliant les quatre tourelles.

Cette pièce est en pastillage blanc, sans aucune nuance; bien exécutée, elle est d'un très joli effet. Les colonnes et les tourelles à clochetons, disposées en saillie, lui donnent une grande légèreté. Les bordures pendantes, les balustrades, l'ogive des arceaux, les rosaces même, peuvent être levées à la planche, mais les colonnes peuvent fort bien être coulées en sucre.

Pour que cette pièce soit présentée sous son aspect le plus flatteur, elle doit avoir pour base un beau rocher, exécuté en sucre soufflé rose et blanc, posant sur une base bordée.

## Dessin 528. — COLONNADE EN RUINE

### PLANCHE 145.

Cette ruine, plus simple encore que la première de cette planche, est cependant d'un grand attrait; elle possède toutes les qualités essentielles à une pièce ornementale : élégance, simplicité, légèreté. Elle est placée sur le haut d'un rocher dont la base est formée en voûte; elle pose sur une assise angulaire. Les trois colonnes sont cannelées, en imitation de l'ordre corinthien; elles posent chacune sur un *dé* cubique formant piédestal; leur chapiteau est formé par des volutes et des feuilles d'acanthe, caractère originel de l'ordre corinthien. L'entablement n'est représenté que par une simple portion prise sur la partie angulaire; il est surmonté d'un pan de mur brisé. La corniche est représentée sur le dessin, vue par son côté intérieur; mais, malgré son état de vétusté, elle doit cependant conserver sur ses surfaces extérieures des traces de son ancienne splendeur : les détails en relief d'une corniche, lui donnent plus d'intérêt et de vigueur.

L'assise sur laquelle porte la colonnade, est exécutée sur une charpente en bois mince, masquée en pastillage. Les colonnes sont en pastillage; étant cannelées, elles doivent être moulées en deux parties sur leur longueur, puis soudées; mais, avant d'assembler ces parties, il faut placer un fil de fer sur leur centre, un peu plus long que les colonnes, de façon qu'il puisse, par une de ses extrémités, être introduit dans l'entablement, en traversant le chapiteau, et, par l'autre, pénétrer dans l'assise, en traversant le piédestal des colonnes; avec ces précautions, il est facile de donner à la pièce toute la solidité et l'aplomb qu'elle réclame.

De sa base au sommet, la pièce est blanche : seules les plantes grimpantes et la mousse sont

nuancées. Le rocher est en sucre soufflé rose; il est formé en voûte. Dans ces conditions, la pièce doit être fixée sur le centre d'une base en bois, posant sur quatre pieds, bordée en pastillage.

---

## Dessin 529. — TOUR MOYEN AGE, SUR ROCHER

### PLANCHE 146.

Au premier abord, cette pièce parait compliquée : elle est cependant d'une exécution facile, quoique minutieuse; elle a été dessinée sur des dimensions bien accusées, afin que les détails fussent plus en évidence et mieux compris; c'est par ce motif que le rocher n'est vu qu'en partie, tandis que, pour produire tout son effet, la pièce doit être placée sur un rocher équivalent au tiers de sa hauteur. Cette remarque, d'ailleurs, s'applique indistinctement à toutes les pièces-montées; il convient toujours de les élever sur une assise quelconque.

Le corps de la pièce repose sur une plate-forme mi-circulaire, aux murs lézardés, dont le haut est orné d'une petite frise à arcatures appliquées en saillie contre le mur; cette plate-forme est exécutée en fort carton, et plaquée en pastillage; elle est fermée, sur le haut, par une abaisse en bois mince; c'est sur cette abaisse que porte la pièce principale, en laissant autour d'elle une galerie ouverte. Dans son ensemble, la ruine a la forme d'un grand quadrilatère auquel on arrive en traversant un pont-levis et un portail à arceau, crénelé sur le haut, flanqué de deux tourelles. Dans ce quadrilatère, se trouve une double tour de forme carrée, flanquée d'une unique tourelle, et percée de plusieurs fenêtres, mais dont la partie supérieure seule a le caractère antique; sa base est bien plutôt un revêtement de soutien surmonté d'une toiture moderne, sur laquelle porte une galerie à arcades ogivales, tournant autour des quatre murs, et couverte aussi d'un toit moderne.

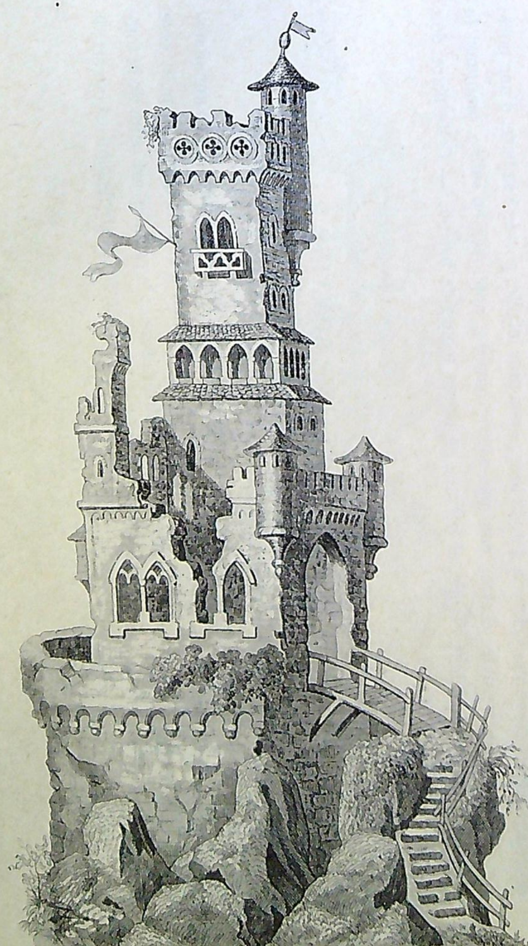
Le pan de mur en ruine, sur l'arrière du portail, laisse voir les fenêtres ogivales d'un étage délabré, au-dessus duquel s'élève l'angle isolé d'un autre étage dont le vide s'est fait tout autour. Cette partie de la ruine, ainsi que le portail, les tourelles et la tour centrale, sont exécutés en pastillage blanc.

Cette pièce est blanche depuis la plate-forme jusqu'à la tour du haut, excepté la toiture de la partie inférieure et celle des tourelles qui peuvent être nuancées. Le rocher est exécuté en pastillage blanc; mais les feuillages et la mousse sont verts; il doit être fixé sur le centre d'une abaisse en bois, posée sur quatre pieds, bordée en créneaux, et assez large pour être garnie avec de petits gâteaux ou des fruits glacés.

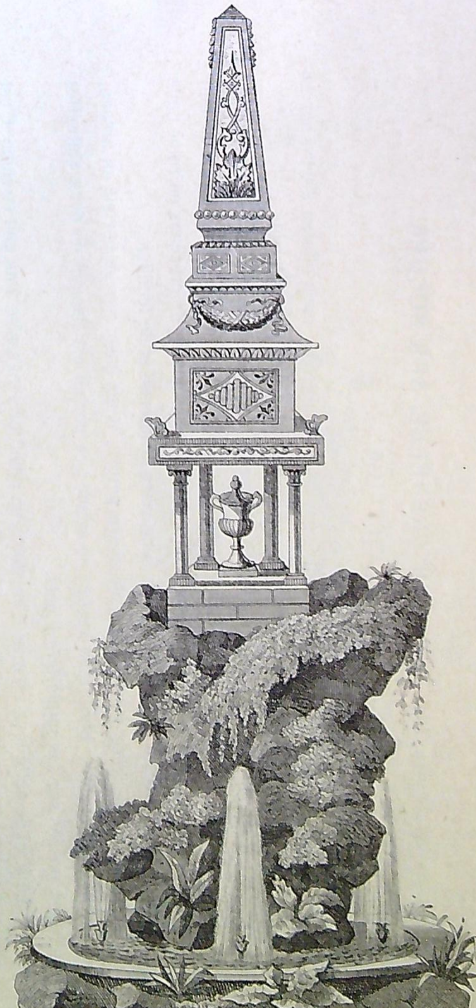
## Dessin 530. — PYRAMIDE RENAISSANCE, SUR ROCHER

### PLANCHE 146.

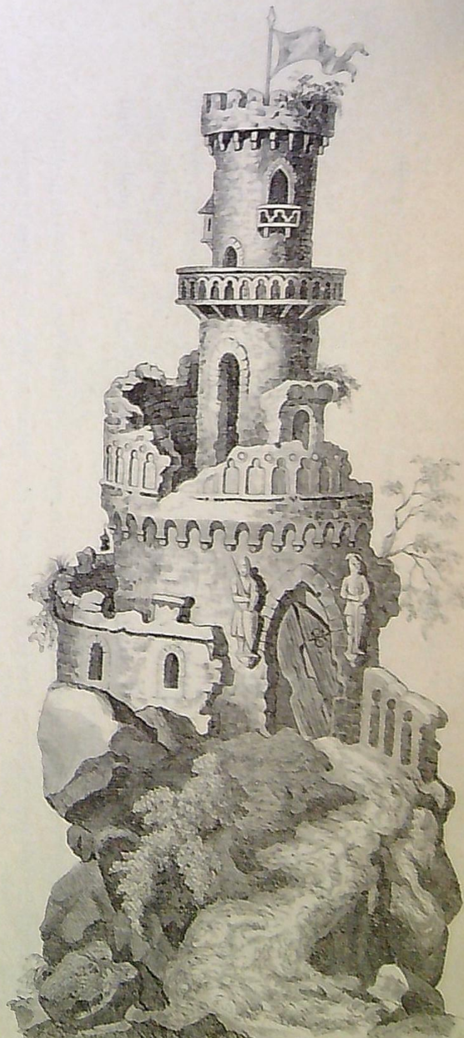
Pour une pièce de ce genre, il est nécessaire que le rocher soit très élégant, léger, percé à jour; il doit être en sucre soufflé rose, entremêlé avec du feuillage vert; il est représenté fixé sur un bassin creux duquel s'élancent quatre gerbes d'eau; mais au-dessous du bassin, doit néanmoins



Dessin 529.



Dessin 530.



Dessin 531.

se trouver une base en bois, posant sur quatre pieds, ornée d'une belle bordure en pastillage, et pouvant être garnie avec des gâteaux.

Le corps de la pyramide, depuis sa base jusqu'à son extrémité, est exécuté en pastillage blanc; les détails d'ornements sont levés à la planche et appliqués en relief. La partie supérieure est à jour; elle est formée avec quatre faces ouvragées, également levées à la planche, dans le genre de celle représentée au chapitre des ornements. La pyramide et son piédestal sont portés par une colonnade à entablement, portant elle-même sur une assise quadrangulaire, rayée en forme de pierre de taille; cette assise est en bois, mais plaquée en pastillage. Les colonnes supportent un entablement en saillie, formant le soubassement du piédestal, dont les angles sont ornés de palmettes.

Les colonnes, l'entablement et le piédestal de la pyramide peuvent être exécutés en pastillage, ou en carton plaqué : observer que la pyramide doit être beaucoup plus haute que le rocher.

## Dessin 531. — TOUR CRÉNELÉE, SUR ROCHER

### PLANCHE 146.

Cette pièce appartient au même ordre que celle qui précède, mais elle en diffère par la forme et les détails : elles peuvent donc être servies ensemble sans inconvénient.

Le rocher sur lequel la ruine est fixée, est exécuté sur une charpente en épais carton ou en bois mince. La tour est à trois étages découverts; elle est entourée, à sa base, d'un mur d'enceinte suivant les sinuosités tortueuses de la roche et surmontée de créneaux en ruine ; elle est percée de fenêtres à arceau. Les murs sont ornés de mousse et de feuillage.

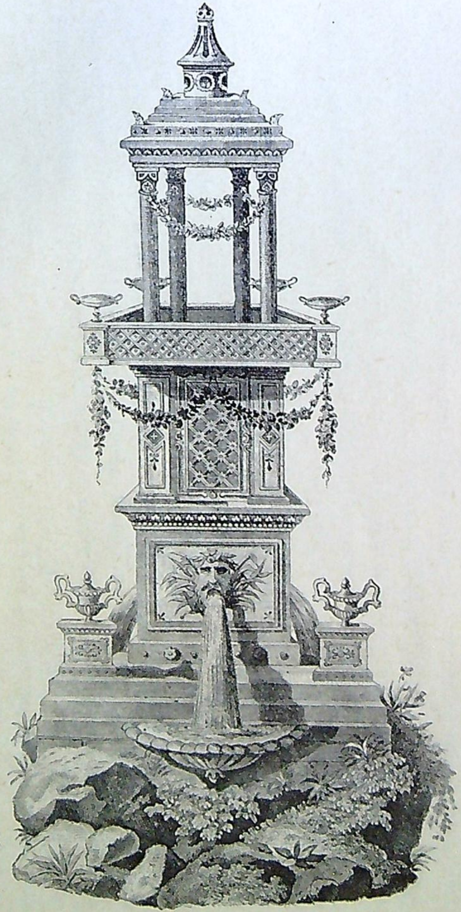
La tour inférieure est de forme circulaire percée, à sa base, par un portail en arceau, s'ouvrant sur un sentier bordé d'un vestige de rampe ; ce portail est flanqué de deux statuettes en relief, posées sur des supports saillants.

Le haut de cette tour est orné d'arcatures en relief formant assise à un mur en ruine. C'est du centre de cet étage que s'élève la double tour, à peu près intacte, percée à sa base, d'une porte cintrée, flanquée, vers le centre, par une galerie ouverte, appliquée en saillie, marquant la division supposée des deux étages, et servant en même temps de balcon. — Cette pièce doit être fixée sur rocher.

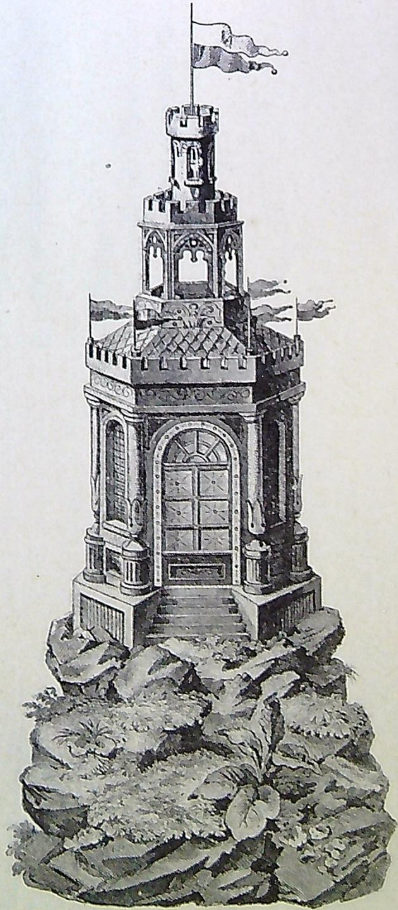
## Dessin 532. — FONTAINE ROMAINE

### PLANCHE 147.

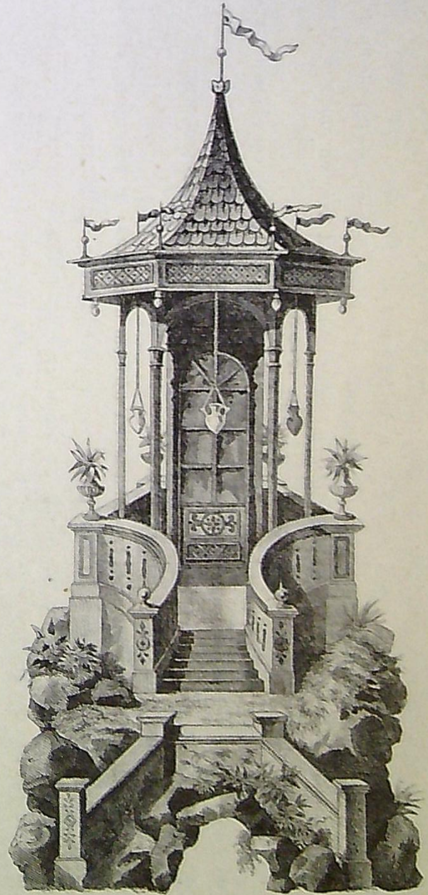
La forme de cette pièce est carrée, mais légère cependant. Elle est exhaussée sur une plate-forme quadrangulaire, à trois gradins, fixée sur un rocher portant à chaque angle un petit vase sur socle. Le corps principal de la pièce est formé de trois étages : le premier est celui de la fontaine; le second est fermé, sur les quatre faces, par un châssis à vitraux; le troisième est ouvert : li



Dessin 532.



Dessin 533.



Dessin 534.

représente une imitation de petit temple à colonne, entouré d'une balustrade à jour, posée en saillie.

La fontaine, proprement dite, jette de l'eau sur les quatre faces dans des bassins adossés à la plate-forme : l'eau est imitée avec du sucre filé. Cette partie de la pièce, de même que la plate-forme, sont exécutées sur une charpente en carton plaqué en pastillage; elle est fixée sur une abaisse en bois. Tous les détails d'ornement sont en relief, nuancés de teinte lilas.

La pièce intermédiaire, entre la fontaine et le petit temple, est à pilastres : ceux-ci sont ornés de chapiteaux, et portent sur une base saillante; ils sont exécutés en pastillage blanc, et ornés avec des détails nuancés. Les vitraux sont exécutés au cornet, sur une plaque en verre; ils sont masqués, sur l'arrière, avec des feuilles en gélatine nuancée.

La galerie saillante entourant la colonnade est fixée sur une abaisse en bois mince; elle est reliée, à ses angles, par un socle de forme carrée, sur lequel est fixée une jolie coupe en pastillage; la partie inférieure est ornée avec une guirlande pendante, en fleurs imitées. Les colonnes sont également reliées par des guirlandes de fleurs. L'entablement que supporte les colonnes est un peu saillant; il est surmonté d'un couronnement à gradin, sur le haut duquel est disposé un petit belvédère dont la toiture se termine en pointe.

## Dessin 533. — PAVILLON SUR UN ROCHER

### PLANCHE 147.

Le rocher de cette pièce est exécuté en pastillage blanc, orné de mousse verte et de feuillage; il est construit sur une charpente de forme circulaire pouvant être percée sur les côtés, afin de donner plus de légèreté à la pièce : il doit être fixé sur une base bordée en pastillage.

Le pavillon est exhaussé sur une plate-forme hexagone, percée par un escalier donnant accès sur le rocher. Le pavillon lui-même est de forme hexagone; la façade principale est percée d'un portail à arceau, fermé par un châssis à jour, exécuté au cornet et masqué, sur l'arrière, avec des feuilles en gélatine transparente; les autres façades sont percées chacune d'une fenêtre également à arceau et à vitraux; les fenêtres et le portail se trouvent encadrés entre deux colonnes dont le chapiteau est à moulures superposées, et le fût taillé en pointe, à sa naissance.

L'entablement du pavillon se compose d'une frise décorée et d'une sorte de corniche saillante coupée en créneaux.

Sur chacun des angles flotte une banderole. Le toit est coupé en talus et plat sur le haut, de façon à former la plate-forme sur laquelle pose la partie supérieure de l'édifice, composée d'un petit belvédère hexagone, mais à arceaux ouverts, de forme ogivale; ce belvédère est entouré d'une balustrade, et surmonté d'un entablement crénelé; sur le centre de celui-ci, est fixée une petite tourelle de forme circulaire, également à créneaux, percée de quatre fenêtres; sur le haut de cette tourelle flotte un étendard. Cette partie du pavillon est exécutée en pastillage blanc; mais le corps principal de la pièce peut être tout simplement exécuté en carton blanc, glacé, car les ornements nombreux qui le décorent, étant appliqués en relief, le dissimulent en quelque sorte au regard. Les colonnes et leur base peuvent être exécutées en sucre coulé ou en pastillage.

Cette pièce, en raison de ses détails nombreux, peut être de deux nuances : blanc et rose; le fond reste blanc, les détail seuls doivent être nuancés.

## DESSIN 534. — BELVÉDÈRE SUR ROCHER

### PLANCHE 147.

Cette pièce est d'une grande légèreté, sa forme est élégante, car elle présente beaucoup de jours; son exécution offre peu de difficultés.

Le belvédère est fixé sur une plate-forme hexagone, formant balustrade, mais dont la moitié des pans sont fondus et contournés de façon à livrer passage à un escalier. La plate-forme elle-même est fixée sur un rocher percé, à sa base, en imitation de grotte entourée de chaque côté par un parapet. Mais ce rocher doit être fixé sur une base en bois posant sur quatre pieds, et bordée. Les quatre angles de la plate-forme sont ornés d'un petit vase garni de feuilles de cactus; les deux rampes sont terminées par un pilier carré surmonté d'une boule.

Le corps du pavillon est de forme carrée; chacune des façades est percée par une porte à arceau, ornée de vitrages encadrés : ceux-ci sont imités avec des feuilles en gélatine blanche ou jaune, appliquées sur l'arrière. Cette pièce peut être exécutée en pastillage nuancé en bois d'acajou.

Ce pavillon est encadré dans une colonnade détachée, formant une galerie ouverte tout autour; les colonnes sont lisses et fluettes; elles sont surmontées d'un entablement à arceaux, supportant la toiture : celle-ci est de forme hexagone, coupée en pointe; elle se termine par une flèche à laquelle flotte une oriflamme. Cette toiture est tout simplement exécutée sur une charpente en carton; mais le carton est plaqué soit avec des bandelettes en pastillage, disposées à cheval, soit avec une bande en pastillage, levée sur une planche, gravée en toiture; elle est entourée, à sa base, d'un entablement pendant, divisé en panneaux, correspondant à l'hexagone de la toiture; ces panneaux sont décorés au cornet, et chacun des angles est orné d'un if auquel est adaptée une petite banderole flottante. Sur le centre de chaque arceau est suspendue une petite bouquetière.

Ces trois pièces-montées sont très élégantes; mais, en l'état où la gravure les représente, elles ne sont, par le fait, vues qu'à moitié. Il est évident qu'elles auraient un aspect plus gracieux, si elles étaient reproduites dans les mêmes conditions que celles des deux premières planches de cette série.

# SOMMAIRE DES PLANCHES 148 A 157

ACCESSOIRES ET ORNEMENTS DE LA PATISSERIE.

## DESSINS 535 A 540. — SUCRE FILÉ ET MONTANTS D'AIGRETTES

PLANCHE 148.

Les deux premiers dessins de la planche (535, 536) représentent les poêlons à cuire le sucre, dont j'ai déjà eu lieu de parler ; ils sont en cuivre mince, à fond plat, et sans bec ; je parle de ceux à cuire le sucre, et non de ceux à le filer[1].

Le dessin 537 représente le poêlon à bec, pour couler le sucre : il se distingue surtout des anciens poêlons par la forme du manche qui est carré. Cette simple différence a pourtant une certaine importance dans la pratique ; le manche carré donne évidemment plus de sûreté et de précision à la main.

Le dessin 538 représente le *filoir* à sucre ; cet ustensile est en cuivre mince, de forme carrée, muni sur le haut d'un couvercle à coulisse, auquel est adapté un manche en bois ; la gravure le représente ouvert ; c'est dans le vide intérieur que le sucre est versé, et c'est par les 6 tubes du bas, coupés en gouttière qu'il s'échappe, du moment que le filoir est mis en mouvement. Cet ustensile pourra subir certaines modifications de détail.

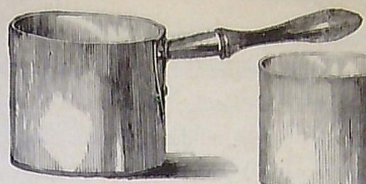
Le dessin 539 représente ce même filoir rempli de sucre cuit, fermé et prêt à être mis en mouvement.

J'ai précédemment décrit la méthode de filer le sucre *à la cuiller*, et celle de le couler sur matrice, pour l'exécution des *sultanes* ; je vais maintenant décrire la méthode de filer le sucre *à la jetée*, c'est-à-dire de le filer, en fils fins, formant des gerbes. — La cuisson du sucre est la même pour tous les genres de filage ou de coulage.

On file fin le sucre par deux méthodes différentes ; la plus ancienne, celle employée jusqu'ici, se pratique à l'aide d'une cuiller ; par la méthode nouvelle, on opère à l'aide d'un *filoir* (dessin 539). Voici d'abord la méthode de filer le sucre à la cuiller :

Aussitôt que le sucre est cuit au degré voulu, c'est-à-dire au *cassé*, versez-le dans un petit poêlon étroit et haut, afin que la couche soit plus épaisse ; placez le poêlon sur un petit plafond, en l'appuyant sur une épaisse couche de cendres tièdes, afin que le sucre se maintienne au même degré.

1. J'ai dans ces derniers temps fait exécuter, d'après l'avis de M. Landry, un poêlon plat argenté à l'intérieur, auque s'adapte un couvercle en fer-blanc, à rebords saillants, et percé d'une ouverture sur la partie centrale, afin de laisser échapper la vapeur du liquide.



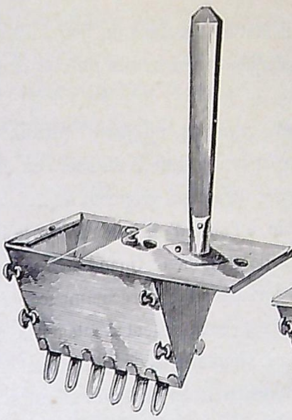
Dessin 535.



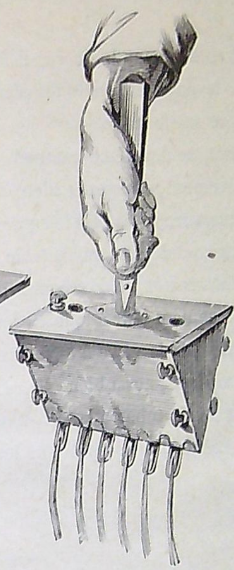
Dessin 536.



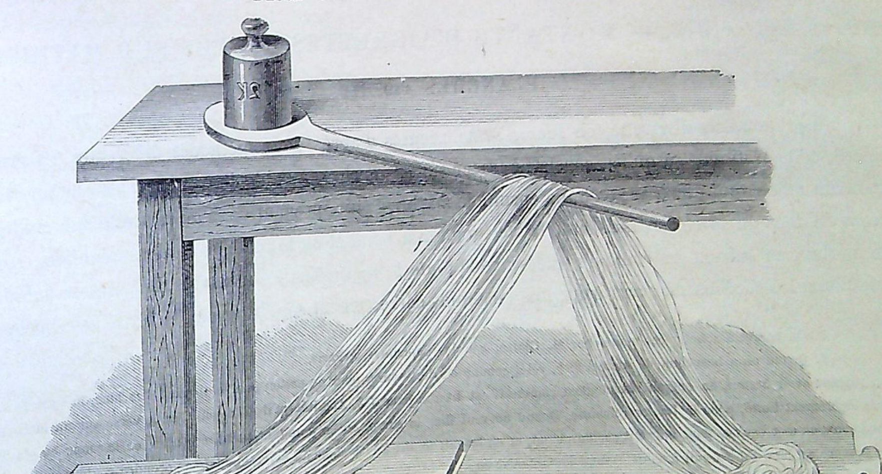
Dessin 537.



Dessin 538.



Dessin 539.



Dessin 540.

Prenez, de la main droite, une cuiller de table, en argent ; trempez-la dans le sucre, et laissez égoutter celui-ci jusqu'à ce qu'il n'en découle qu'un cordon. Prenez alors, de la main gauche, un long couteau de cuisine ; tenez-le horizontalement à la hauteur de l'épaule ; filez alors le sucre, en agitant verticalement la cuiller de gauche à droite et de droite à gauche, au-dessus du couteau, afin que les fils de sucre, en se détachant de la cuiller, viennent se poser à cheval sur la lame de ce couteau, et forment ainsi, peu à peu, une gerbe soyeuse, brillante, légère, sans gouttes : toute l'opération est là.

A mesure que les gerbes sont volumineuses, enlevez-les pour les ranger en long, sur une table bien propre.

Pour filer convenablement le sucre, il faut opérer dans un lieu à l'abri de courants d'air, et étaler devant soi, sur le parquet, quelques plaques longues, afin que les extrémités de la gerbe du sucre filé ne traînent pas sur le sol.

Voici maintenant la deuxième méthode : prenez un *filoir*[1] (dessin 538) en cuivre, à six tubes ; chauffez-le légèrement, essuyez-le bien, et versez dedans du sucre au *cassé*, blanc ou nuancé ; fermez-en aussitôt l'ouverture, puis filez le sucre, en agitant vivement le *filoir* au-dessus d'un manche de spatule, soutenu horizontalement sur la table, à l'aide d'un poids ; filez-le jusqu'à ce que la gerbe soit formée ; enlevez-la aussitôt pour recommencer le filage. Quand le sucre commence à refroidir, chauffez le *filoir*, en présentant tour à tour les surfaces au feu ; recommencez ensuite à filer[2].

Cette méthode de filer le sucre *à la jetée* est certainement avantageuse, en raison de la célérité avec laquelle on peut opérer ; aussi bien elle est simple et facile, et d'autant plus expéditive que les fils du sucre, découlant de six tubes à la fois, fournissent en quelques minutes une gerbe abondante : tout le monde est à même de comprendre les avantages de cet ustensile, dû à l'invention de M. A. Landry.

---

## DESSINS 541 A 544. — MONTANTS D'AIGRETTES COULÉS SUR MATRICE

### PLANCHES 149, 150.

Les montants d'aigrette, en sucre, sont exécutés d'après deux méthodes différentes. La première, celle pratiquée jusqu'ici, consiste à tracer sur un marbre, à l'aide d'un crayon, les contours du montant qu'on veut exécuter ; on huile ensuite le marbre ; puis, prenant de la main droite une cuiller trempée dans du sucre au *cassé*, on le laisse égoutter à point et on le coule en cordons réguliers, sur le marbre, en suivant les contours tracés : voilà toute la méthode. Ces montants sont plus ou moins réguliers, les cordons du sucre sont plus ou moins correctement coulés, selon l'habileté de celui qui

1. On trouve à acheter ces filoirs chez M. Glaize, rue des Capucines, à Paris.

2. Quand on a beaucoup de sucre à filer, voici comme on doit opérer pour ne pas en perdre. On cuit d'un bloc, le sucre dont on suppose avoir besoin, en opérant exactement comme il est dit à la page 333. Aussitôt qu'il est à point, on le verse sur un marbre très légèrement huilé, pour le laisser refroidir. Quand on veut filer le sucre, on en prend la quantité voulue, on le coupe en petits morceaux, on met ceux-ci dans un petit poêlon chaud, et on les fait fondre à la bouche du four, sans laisser prendre couleur au sucre. Si le sucre est bon, s'il est cuit à point, il fond instantanément.

opère. Pour exécuter ces montants dans des conditions irréprochables, il faut non seulement une main exercée, mais aussi du sucre bien cuit à point.

La deuxième méthode est celle émise et propagée par *M. Landry;* par cette méthode, les difficultés sont moins grandes : elles diminuent en raison des auxiliaires dont on dispose ; mais l'opération est par elle-même très simple.

Ici, on n'opère plus sur le marbre, en suivant les contours d'un dessin tracé; on opère sur des matrices huilées, dont les ornements sont en creux ; absolument comme pour les sultanes coulées sur plaques gravées en grillage.

Toute l'opération se résume donc dans le nombre et le choix des matrices dont on dispose Ces matrices étant peu coûteuses, on peut facilement en former une collection variée.

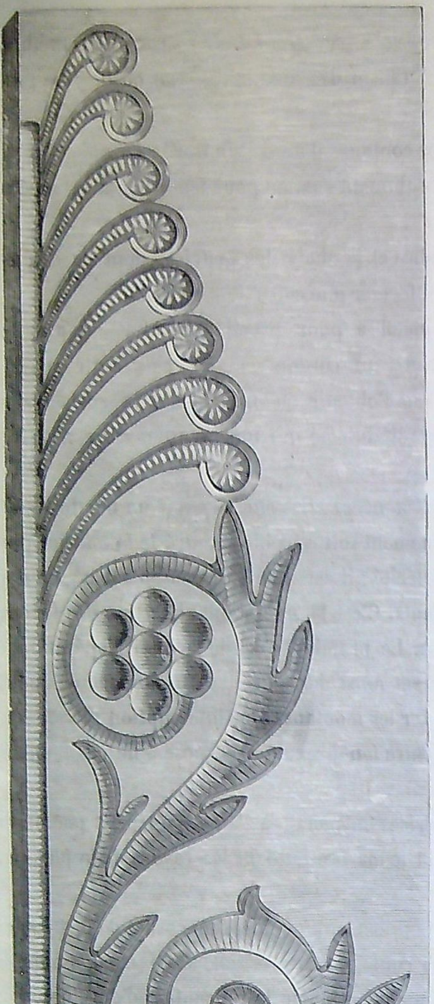
Le coulage du sucre dans une matrice en métal a pour premier résultat un avantage très important, impossible à méconnaître; c'est de donner un cordon complet, c'est-à-dire arrondi en dessous comme au-dessus; cet avantage, on ne peut l'obtenir en opérant sur la surface d'un marbre, car alors le cordon de sucre ne peut être arrondi du côté qui touche au marbre : ceci est incontestable.

Mais pour couler le sucre dans des matrices, il faut nécessairement en avoir un nombre suffisant, cela se comprend; car s'il fallait attendre que l'ornement soit refroidi et retiré de la matrice pour en filer un autre, il ne serait plus possible d'agir avec célérité ; il est donc indispensable d'avoir autant de matrices en métal que l'aigrette comporte de montants. C'est là une simple question de dépense insignifiante, ayant cependant des résultats importants. Le premier, c'est de faciliter l'opération et de l'accélérer; mais le point essentiel, c'est qu'on obtient ainsi des aigrettes absolument de même nuance, attendu qu'un seul poêlon de sucre suffit à couler les montants sans interruption ; tandis que si l'on est obligé, soit de réchauffer le sucre, soit d'en cuire à nouveau, on s'expose à ne pas l'obtenir semblable.

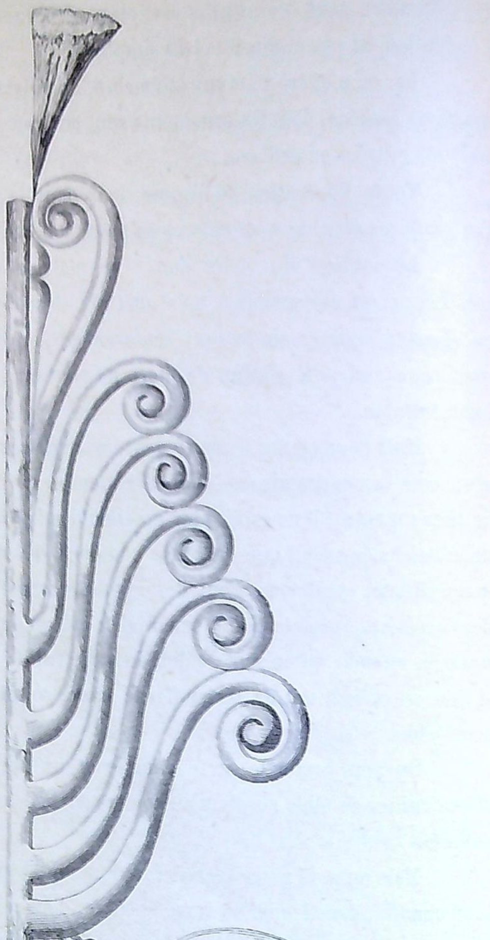
On peut couler le sucre dans le creux des matrices en métal, à l'aide d'un petit poêlon ou d'une cuiller de table absolument comme on le coule sur le marbre ou dans les rayons de la plaque à sultane.

Mais on peut aussi le couler avec une plus grande précision, à l'aide d'un cornet de fort papier bien chauffé, dans lequel on verse le sucre, d'où celui-ci coule, en le pressant, absolument comme la glace-royale, c'est-à-dire en cordon régulier; il faut simplement avoir la précaution d'envelopper le cornet dans un petit linge, ou plutôt d'une petite poche en toile, autant pour conserver plus longtemps la chaleur du sucre que pour prévenir tout accident.

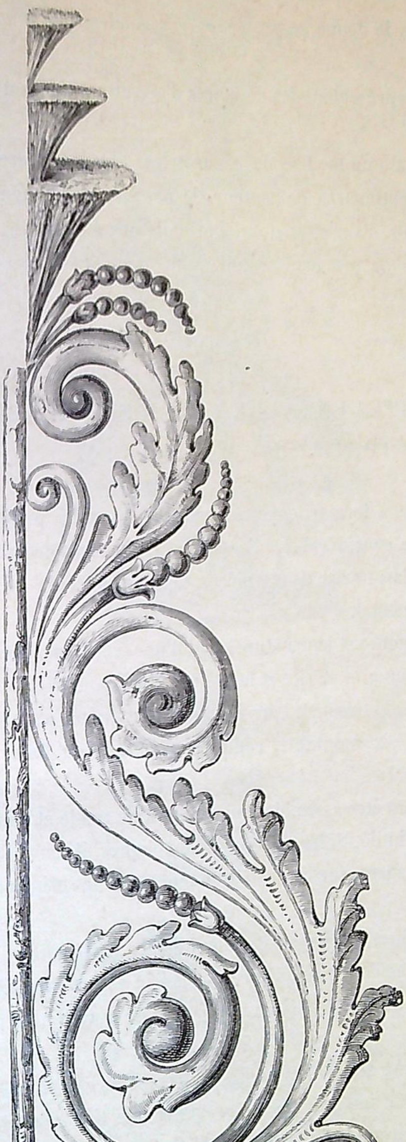
Le filage du sucre à l'aide du cornet est peu pratiqué, je le sais; mais c'est précisément ce motif qui m'engage à le préconiser, puisqu'il est praticable, et qu'en résumé, mieux que le poêlon ou la cuiller, il remplit les conditions voulues. Moi aussi j'ai longtemps douté de l'efficacité de ce procédé, mais enfin j'ai pu me convaincre de ses avantages; et voilà pourquoi je n'hésite pas à reconnaître sa valeur. En effet, le cordon qui tombe d'un cornet coupé de dimension voulue, sera toujours plus correct, plus régulier que celui qu'on peut obtenir d'un poêlon ou d'une cuiller. Néanmoins, j'estime que ce procédé est encore susceptible d'amélioration. Je me suis souvent demandé s'il ne serait pas possible d'obtenir un résultat plus parfait avec des cornets en fer-blanc,



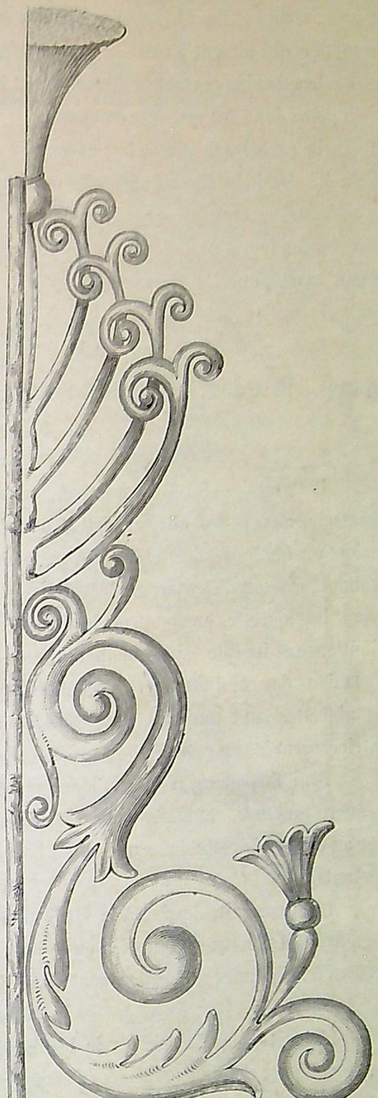
Dessin 541.



Dessin 542.



Dessin 543.



Dessin 544.

adaptés à une poche, et munis d'un double fond qu'on emplirait d'eau bouillante, afin de maintenir le sucre chaud et liquide jusqu'au dernier moment. Je donne ce problème à résoudre aux hommes du métier qui aiment à marcher avec le progrès.

Les dessins portant les numéros 542 à 544, représentent des montants d'aigrettes, coulés d'une seule pièce dans des matrices en plomb.

Le premier dessin de la planche 149 représente un modèle de ces matrices gravées en creux ; elle a été dessinée sur nature; elle mesurait 20 centimètres de hauteur. Je possède grand nombre de ces matrices creuses, dans lesquelles les montants d'aigrettes que je produis ont été coulés. Ce sont les fondeurs qui se chargent de l'exécution de ces matrices, il suffit de leur donner un dessin exact pour les obtenir.

---

## Dessins 545 a 552. — MODÈLES D'AIGRETTES EN SUCRE COULÉ SUR MATRICE PLANCHES 151, 152.

Les grandes aigrettes en sucre, sont destinées à former le couronnement des grosses pièces de pâtisserie, auxquelles elles apportent une élégance considérable, d'autant plus appréciable qu'elle devient en quelque sorte obligatoire, attendu que la plupart de ces pièces, servies sur socle ou sur tambour, exigent d'être surmontées d'un sujet ornemental.

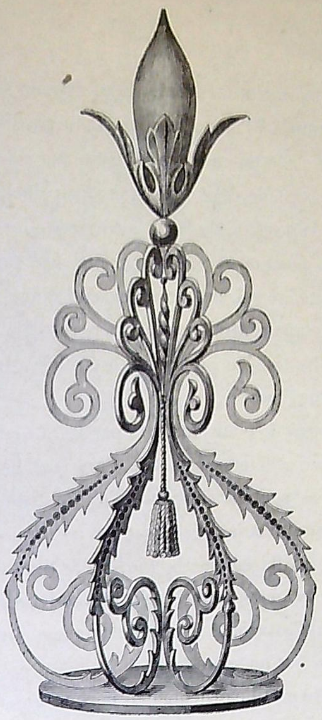
Les aigrettes en sucre, quels que soient leur genre et leur nature, sont d'une exécution délicate, minutieuse et ingrate, car le moindre défaut en diminue le mérite et la valeur. Ainsi, pour rendre ces sujets dans des conditions irréprochables, il faut nécessairement leur porter la plus grande attention. Ces aigrettes sont toujours composées de cinq à six montants, coulés sur marbre ou dans des matrices gravées en creux.

Pour former ces aigrettes, les montants doivent être assemblés sur une pastille ronde et mince, en sucre au *cassé*, coulé sur un marbre légèrement huilé. Si les sujets sont compliqués, il convient de fixer au centre de cette base une mince baguette en sucre, sur laquelle prennent appui les principaux montants.

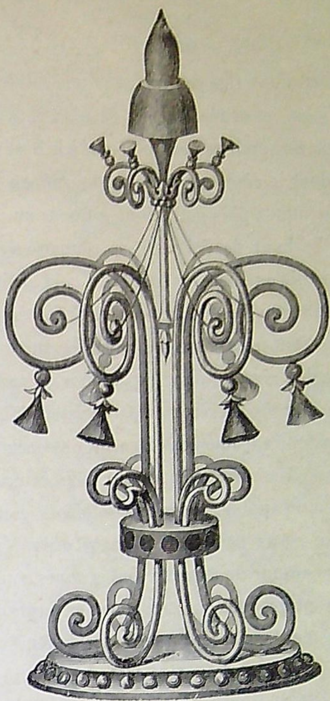
Le sucre cuit, destiné à la confection des aigrettes, doit rester aussi blanc que possible, du moment qu'il n'est pas nuancé ; si on le nuance, ce ne doit être qu'avec du carmin végétal, limpide, de façon à lui donner une belle nuance rose. Les nuances vertes, bleues ou jaunes ne conviennent pas pour le sucre filé.

L'aigrette représentée par le dessin 545 est une des plus élégantes et des moins compliquées. Elle se compose de cinq montants en *esses* groupés sur une base en sucre, contre une tige centrale ; elle est surmontée d'un grand pompon en sucre filé, ayant la forme d'une tulipe fermée, dont la base est ornée de feuilles en sucre tiré. Le gland suspendu dans le vide formé par les cinq montants, est aussi en sucre filé.

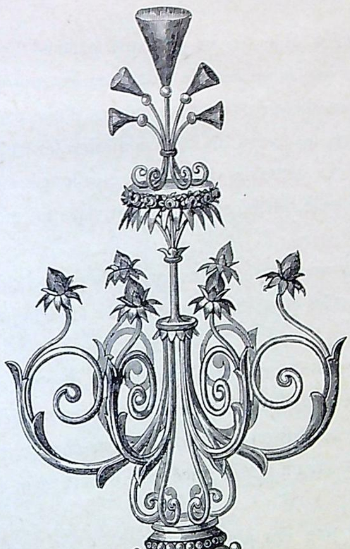
L'aigrette représentée par le dessin 546 est plus compliquée que la première ; le corps principal se compose de cinq montants en sucre, droits d'un côté, courbés en spirale de l'autre ; ils sont grou



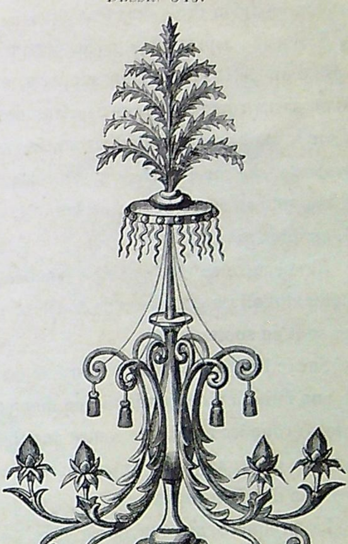
Dessin 545.



Dessin 546.



Dessin 547.



Dessin 548.

pés autour d'une tige centrale, sur une solide pastille masquée, en dernier lieu, avec du sucre blanc filé à la jetée, et ornée avec des détails en sucre rose, coupés à l'emporte-pièce. Cette pastille doit être collée sur un appui central adhérant à la base principale; elle est en outre soutenue par cinq montants courts, dont le côté en spirale est tourné en sens contraire de celui des montants principaux. Cinq autres montants plus petits sont groupés au-dessus de la pastille, de façon à correspondre avec ceux du bas. Le haut de l'aigrette se compose d'un double pompon rose, en sucre filé, fixé sur le centre d'une pastille en sucre, entouré de cinq petits montants en spirale, ornés chacun d'une petite clochette montante. Les clochettes pendantes adaptées au groupe central, sont en sucre rose filé, à la jetée; mais elles sont fixées dans des calices en sucre au *cassé*. La division supérieure est reliée aux montants du corps de l'aigrette par cinq cordons en sucre, filés sur marbre.

L'aigrette représentée par le dessin 457 doit être exécutée en plusieurs parties. Le corps principal est groupé sur une base formant une sorte de console ; celle-ci se compose d'une pastille en sucre, de forme circulaire, portant sur son centre un solide soutien surmonté d'une autre pastille, à laquelle cinq appuis, posés en contrefort, donnent la solidité et le développement nécessaires.

Le corps principal est aussi groupé sur une pastille en sucre, portant la tige centrale de l'aigrette, autour de laquelle sont groupés cinq contreforts à base recourbée et rentrante. Au-dessus de ceux-ci sont groupés cinq montants en arabesques, dont l'extrémité se termine par une olive en sucre filé à la jetée, encadrée d'une rosace de feuilles en sucre *tiré* ou sucre *tors*.

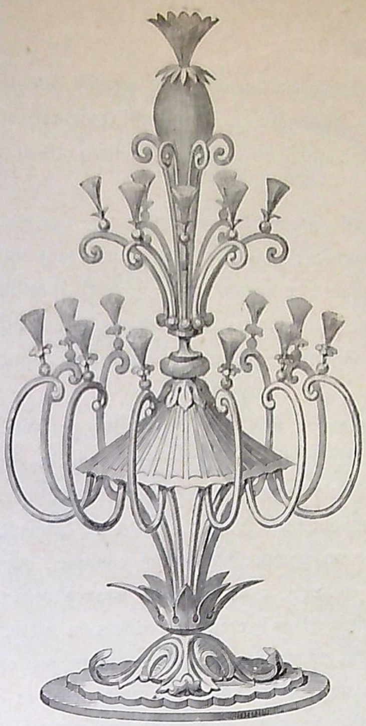
Sur le haut de la tige centrale, est fixée une autre pastille ornementée portant un sujet à cinq rameaux, dont chaque extrémité est ornée d'une clochette imitée en sucre blanc, filé à la jetée, et le centre d'un pompon droit, en sucre rose.

L'aigrette représentée par le dessin 548 est aussi exécutée en plusieurs parties. La base se compose d'un petit socle à cinq supports, groupés sur une large pastille en sucre ; les supports sont coulés en sucre rouge, à caramels, dans des moules en métal; ils sont surmontés d'une pastille, et ornés sur le haut avec des feuilles imitées en sucre *tiré*, disposées de façon à dissimuler la jonction des supports. Le socle porte sur son centre une tige en forme de vase mince et allongé, surmonté d'une baguette en sucre blanc ; ce vase est, comme le socle, formé en sucre rose, dans un moule en métal, en deux pièces.

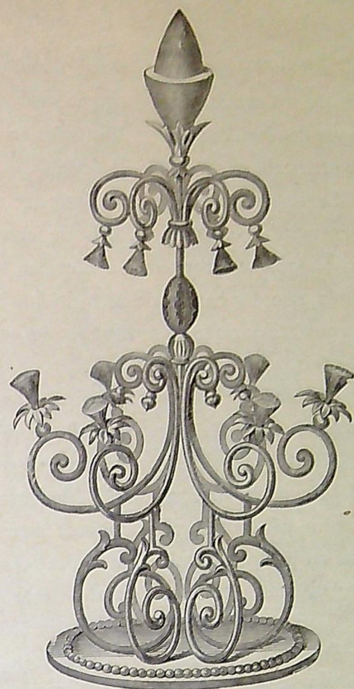
C'est contre ce vase que sont groupés les cinq montants principaux, ornés de petites clochettes pendantes et d'olives encadrées de feuilles : les olives et les clochettes sont en sucre filé à la jetée ; les feuilles sont en sucre *tiré*.

Sur le haut de la baguette centrale est fixée une pastille en sucre, ornementée, portant sur son centre une imitation de palmier à cinq montants ; les palmes peuvent être exécutées en sucre tiré ; elles sont alors groupées une à une contre une tige de soutien. Mais on peut aussi couler chaque montant d'une seule pièce, soit dans une matrice en métal, soit sur un dessin tracé sur le marbre et entouré d'un cordon de glace-royale.

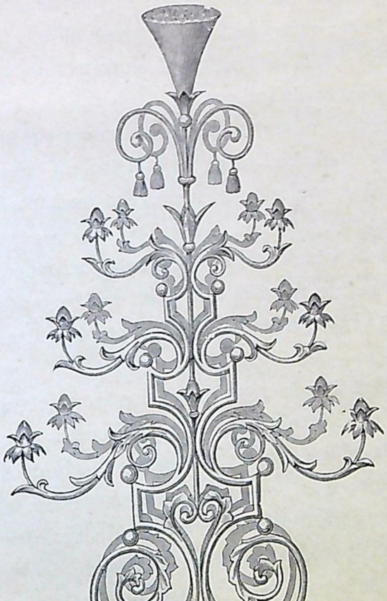
La première aigrette de la planche 152, est une des plus compliquées; elle exige une main exercée et compétente. Mais, établie dans de justes proportions, exécutée avec du beau sucre, elle est d'un joli effet. Elle est formée de trois divisions : la base, le corps central et la division supérieure.



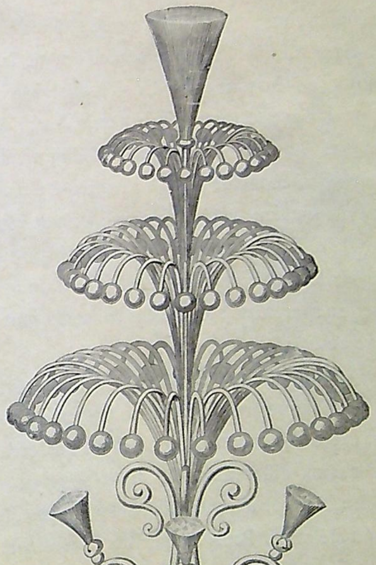
Dessin 349



Dessin 350.



Dessin 351.



Dessin 352.

La base se compose d'abord d'une double pastille en sucre rouge, coulée sur marbre, portant sur son centre un solide appui, surmonté d'une autre petite pastille dont l'épaisseur est dissimulée par des feuilles en sucre, disposées en éventail. L'appui central est aussi dissimulé au regard par un ornement en sucre, filé à la jetée.

Le corps principal est groupé sur une autre pastille portant sur son centre une tige en sucre. Il se compose d'une sorte de dais en forme d'entonnoir renversé, supporté par sept soutiens. Ce dais est formé en sucre coulé à la cuiller, sur un moule à coupe, en fer-blanc ; mais il est masqué en dessus avec des bandes de sucre filé à la jetée, blanc ou nuancé ; les montants qui l'entourent sont au nombre de sept ; ils sont soudés au soutien inférieur avec du sucre, et prennent appui sur le bord du dais.

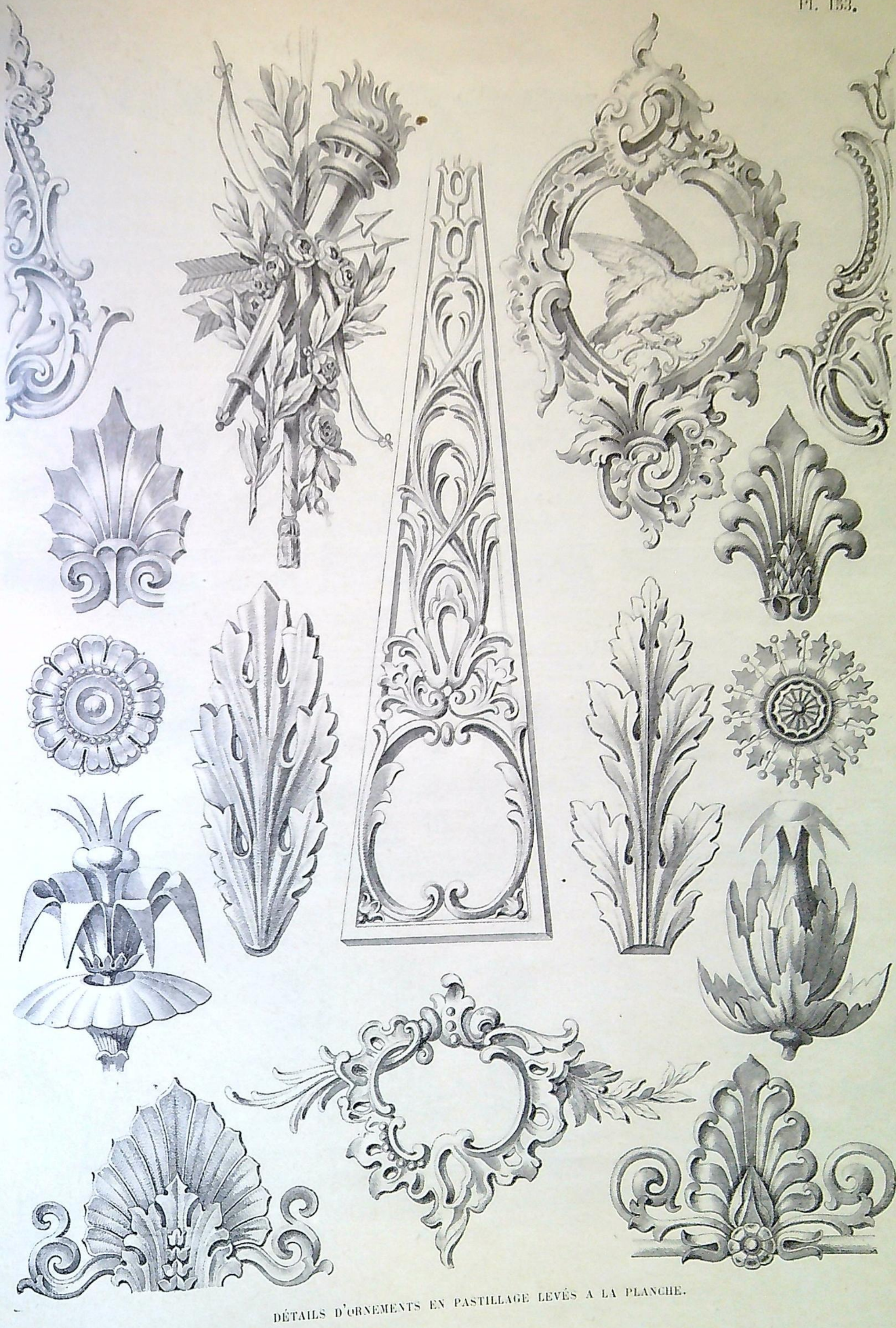
Le haut de ce dais est surmonté d'un pied de coupe, fixé sur une pastille, portant sur le haut une autre pastille ; c'est sur celle-ci qu'est groupée la division supérieure ; elle se compose d'abord de sept montants formant aux deux bouts des enroulements en spirale, disposés en écartement ; puis de cinq autres montants posés debout, tournés en volute sur le haut seulement, formant ainsi un faisceau peu écarté, mais suffisant pour recevoir un pompon de forme conique, surmonté d'un autre pompon évasé, l'un et l'autre exécutés en sucre à la jetée, de nuance rose ; celui des clochettes doit être blanc, mais les clochettes sont fixées dans le creux des calices en sucre.

L'aigrette représentée par le dessin 550 est d'une grande élégance, et en somme peu compliquée, puisque les montants du corps principal et ceux de la base sont d'une seule pièce, et coulés dans la même matrice. Ils sont groupés sur une pastille en sucre, contre une tige centrale qui se continue jusqu'à l'extrémité de la division supérieure ; ils portent sur le centre un pompon formant un double cône, dont l'un renversé et plus large que l'autre ; ceux-ci sont en sucre rose, filé à la jetée. Les clochettes, la chaîne de boules ornant la base, ainsi que le boudin disposé en travers de la tige centrale, au-dessous de la division supérieure, sont également en sucre rose.

L'aigrette représentée par le dessin 551 est certainement plus élégante en nature que sur la gravure. Elle a la forme d'un if à cinq montants ; elle est d'autant plus simple et facile à exécuter, que chaque montant peut être exécuté d'une seule pièce, sur matrice creuse. Ces montants sont groupés sur une pastille en sucre, avec ou sans tige centrale.

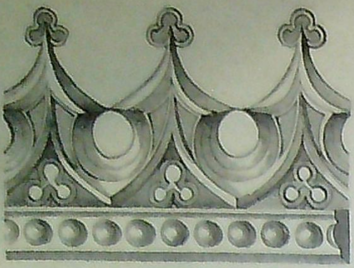
La division supérieure est formée de cinq montants enroulés en spirale, groupés debout contre la tige ; le centre du groupe est orné d'un beau pompon rose, en sucre à la jetée. Les boutons sont aussi en sucre rose ; les calices épanouis sont exécutés à l'aide de moules en plomb, trempés dans du sucre au *cassé*.

L'aigrette représentée par le dessin 552 appartient à un genre nouveau ; simple au fond, mais qui ne manque pas d'élégance : elle est exécutée en imitation de palmier. Les tiges courbes peuvent être exécutées sur marbre ou coulées au cornet ou à la cuiller, dans des matrices en plomb, de trois dimensions différentes. Ces tiges sont en sucre blanc ; elles sont groupées autour d'un solide soutien, fixé sur le centre d'une double pastille en sucre, portant chacune à son extrémité une perle en sucre filé rose. Pour donner du dégagement au sujet, la base est simplement entourée de quatre montants enroulés en spirale, et dont chaque volute du bas est ornée d'un petit pompon disposé en éventail.

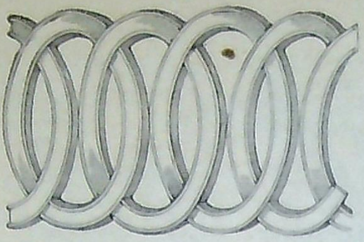


Détails d'ornements en pastillage levés a la planche.

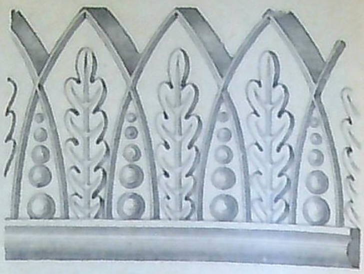
Pl. 154.



Dessin 553.



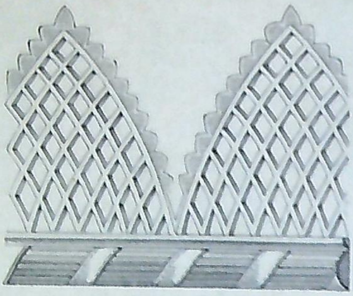
Dessin 554.



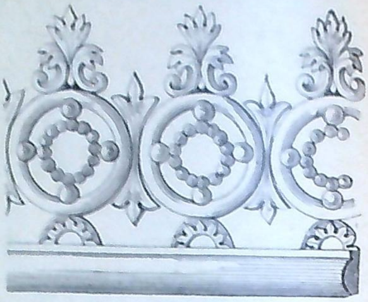
Dessin 555.



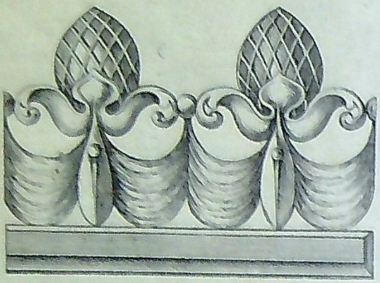
Dessin 556.



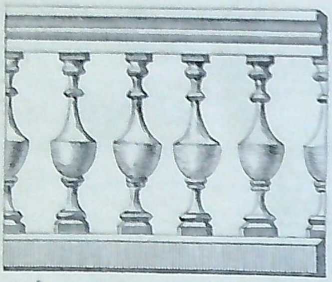
Dessin 557.



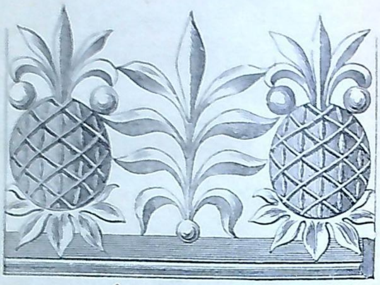
Dessin 558.



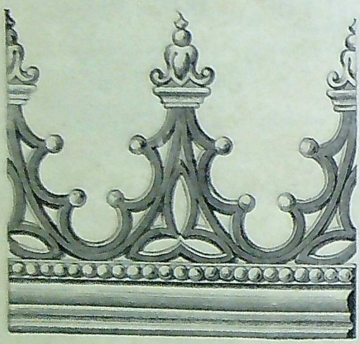
Dessin 559.



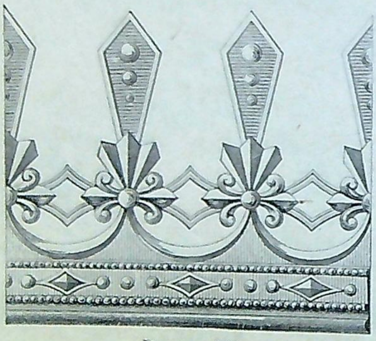
Dessin 560.



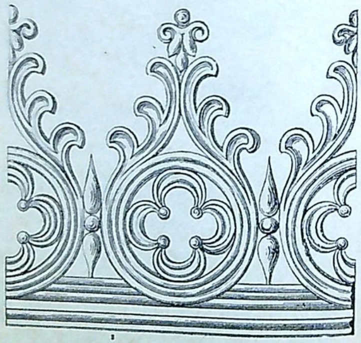
Dessin 561.



Dessin 562.



Dessin 563.



Dessin 564.

Le haut du palmier est orné d'un beau pompon en sucre rose, posé debout sur le point central du groupe supérieur. Les rameaux de cette aigrette sont exécutés dans des matrices creuses; mais ils peuvent aussi être exécutés à la main, avec du sucre *tors*.

Les *pompons*, les *clochettes* et les *olives* formant les détails des aigrettes sont exécutés en sucre filé à la jetée. Les calices des clochettes sont exécutés en sucre au *cassé*, à l'aide de moules en plomb. Les feuilles et les petits accessoires sont exécutés en sucre *tiré*.

---

## Dessins 553 a 579. — MODÈLES D'ORNEMENTS ET BORDURES, EN PASTILLAGE
### PLANCHES 154, 155.

Les bordures destinées à l'ornementation de la pâtisserie sont exécutées en pastillage ou en glace-royale ; dans le premier cas, elles sont levées à la planche ; dans le second, elles sont poussées au cornet. Les deux genres sont également pratiqués : les bordures en pastillage sont plus expéditives, celles en glace plus minutieuses, plus difficiles à obtenir régulières.

Les bordures en pastillage sont de deux genres : celles destinées à être posées debout ou pendantes, et celles qui sont appliquées contre une surface quelconque.

Les bordures pouvant être appliquées sont celles qui n'ont ni base ni encadrement, et puis les liserons et les moulures. Mais la plupart des bordures en pastillage peuvent être appliquées contre une surface, dès qu'on en a détaché la base.

Les bordures en pastillage sont le plus ordinairement employées à l'ornementation des socles et gradins, des pièces-montées de pâtisserie, et des gradins à support pour entremets ; celles destinées à l'ornementation des socles sont le plus souvent doubles, c'est-à-dire collées sur l'épaisseur de l'abaisse, l'une montante, l'autre pendante; dans ces conditions, elles sont toujours d'un joli effet, surtout si l'on a soin de leur donner l'évasement nécessaire : simples ou doubles, les bordures perpendiculaires ne sont jamais gracieuses.

Les bordures en pastillage doivent rester de couleur naturelle, c'est-à-dire aussi blanches que possible.

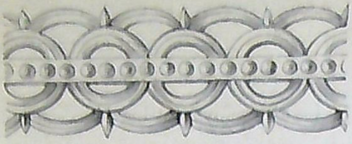
Toutes les bordures en pastillage, reproduites ici, étant dessinées de grosseur naturelle, d'après des planches originales, peuvent, par ce fait, être données aux graveurs comme modèles; mais, si on dispose d'un modèle en relief ou plutôt d'une empreinte en pastillage, on peut en obtenir une matrice creuse, soit à l'aide du soufre fondu, soit à l'aide de la galvanoplastie.

Les planches à bordure, qu'elles soient gravées ou coulées en soufre, doivent être aussi longues que possible; les belles planches ont la longueur de 40 à 50 centimètres : plus elles sont longues, moins elles exigent de soudures, ce qui est au fond un grand avantage, car les soudures sont difficiles à bien raccorder, et présentent par ce fait certaines difficultés. Mais aussi, plus les planches sont longues, plus il est difficile d'en retirer l'empreinte. Cependant, avec les précautions necessaires, avec la pratique surtout, on surmonte facilement l'obstacle.

Les planches en bois exigent d'être entretenues bien propres; mais il convient de les laver le



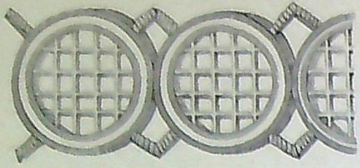
Dessin 365.



Dessin 366.



Dessin 367.



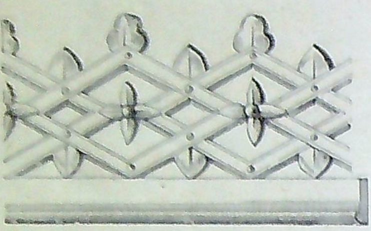
Dessin 368.



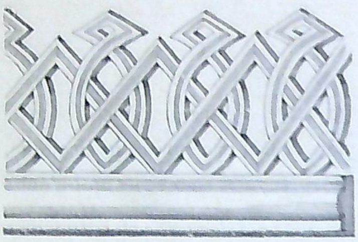
Dessin 369.



Dessin 370.



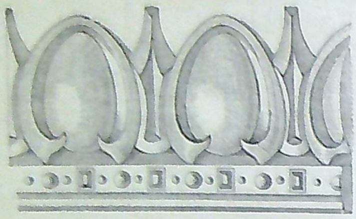
Dessin 371.



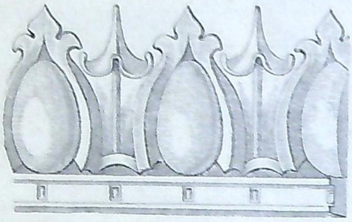
Dessin 372.



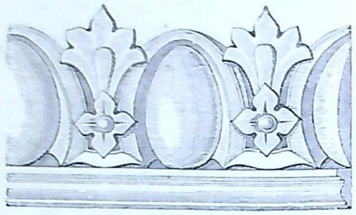
Dessin 373.



Dessin 374.



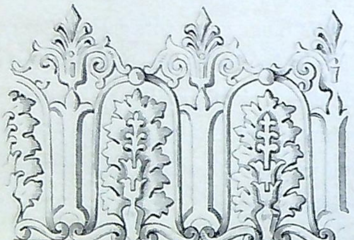
Dessin 375.



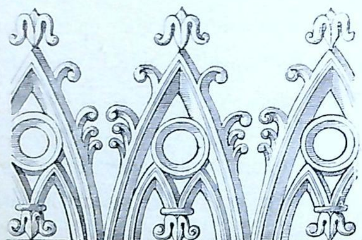
Dessin 376.



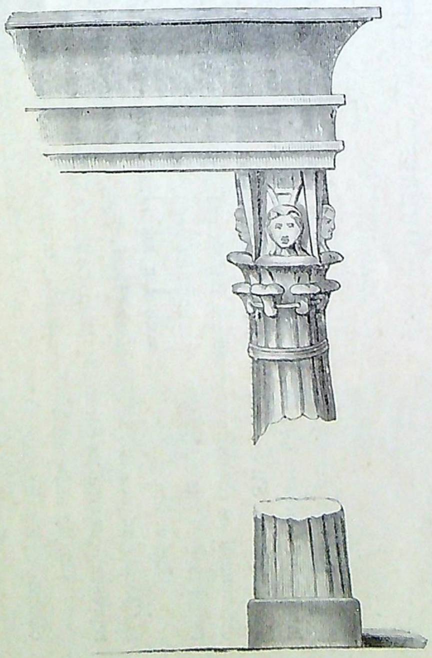
Dessin 377.



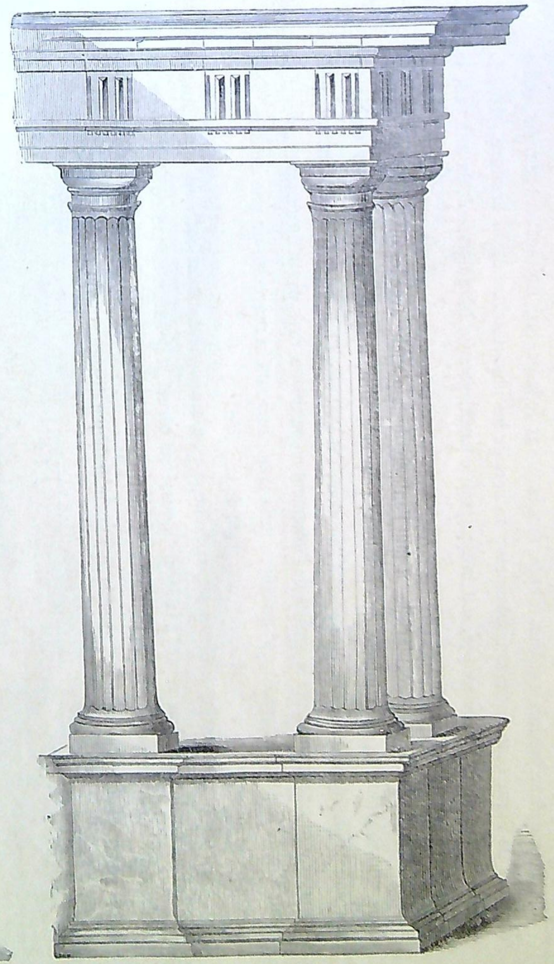
Dessin 378.



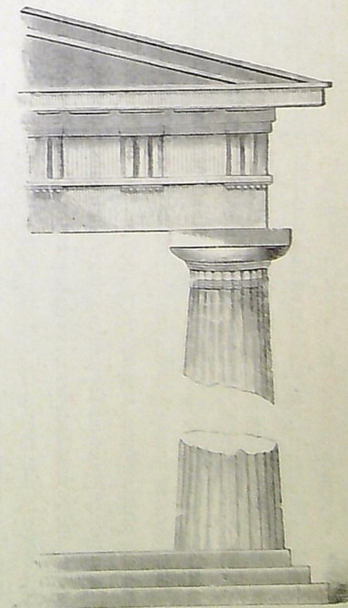
Dessin 379.



Dessin 580.



Dessin 581.



Dessin 582.

moins souvent possible, car l'humidité les expose à gondoler, si elles ne sont pas bien séchées ou séchées violemment. Les planches en bois sont nettoyées à l'aide d'une brosse, jamais avec le couteau.

Pour prendre les empreintes sur les planches gravées, il faut avant tout du bon pastillage, lisse, élastique, bien rempli, bien reposé, mais pas trop vieux. On le divise, et on roule chaque partie sur un marbre ou une table très propre, en lui faisant prendre la forme d'un boudin dont l'épaisseur et la longueur sont proportionnées aux dimensions du creux ; ce boudin est alors posé directement sur le creux, préalablement saupoudré avec de l'amidon ; on l'appuie d'abord avec la main, afin de consolider le pastillage, puis on l'appuie avec le rouleau, sans violence, mais à plusieurs reprises, pour que la pâte pénètre dans tous les creux de la gravure. C'est alors qu'à l'aide d'un couteau mince et flexible, on coupe la pâte avec la main droite, juste à niveau des parties creuses, en commençant d'un bout, sans désemparer, jusqu'à l'autre bout, mais en ayant soin d'appuyer le pastillage avec la main gauche.

Pour qu'une bordure soit bien coupée, tous les creux de la gravure doivent être remplis, et les contours de l'ornement rester sans mâchures ; on corrige les imperfections de la bordure, dans la gravure même, après l'avoir coupée, soit en appuyant le pastillage avec les doigts, soit en enlevant le surplus avec la pointe d'un canif.

Quand la bordure est régularisée, il faut l'enlever de la planche avec les plus grandes précautions, afin de l'obtenir aussi intacte que possible ; pour cela faire, il faut rouler dans ses mains un morceau de pastillage frais, sans être passé à l'amidon ; s'il était sec, l'humecter très légèrement, puis l'appuyer tour à tour sur toute la surface de l'ornement en pastillage, mais par petites secousses seulement, afin de le détacher peu à peu ; on enlève enfin la bordure, on la renverse sur une surface bien plane ; on la laisse reposer quelques instants avant de la coller.

Quand une bordure doit être posée en saillie, c'est-à-dire debout, on la colle en appuyant sa base sur un cordon de glace-royale à la fécule, poussé au cornet, à l'endroit même où doit poser la bordure. Si la bordure doit être appliquée à plat contre une surface, il suffit simplement d'humecter le pastillage, à l'aide d'un pinceau, avec de la gomme arabique dissoute ou du repère léger.

---

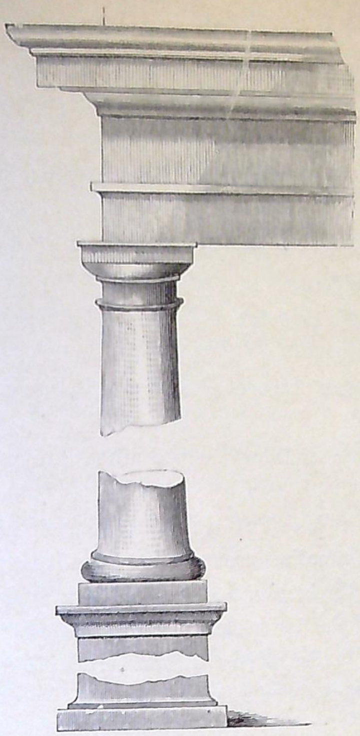
## Dessins 580 a 586. — ORDRES D'ARCHITECTURE

### PLANCHES 156, 157.

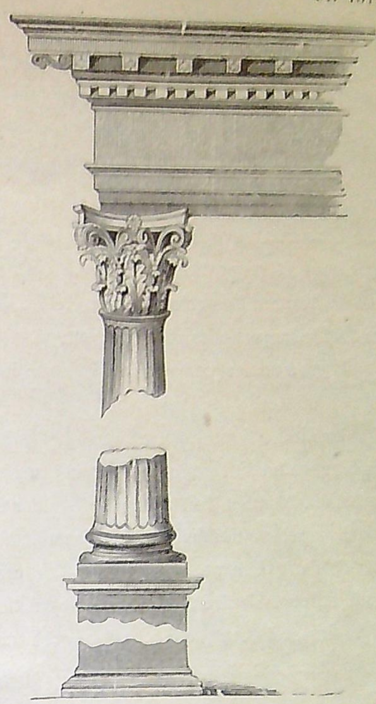
Dans un ouvrage tel que celui-ci, où le côté ornemental de l'art culinaire se trouve si largement représenté, je ne pouvais me dispenser de donner un aperçu superficiel sur les ordres d'architecture. S'il est vrai que, dans nos compositions, il nous soit toujours difficile de suivre exactement les règles de ce grand art, il n'est pas moins exact que celui qui s'occupe d'ornementation ne doit pas en ignorer les notions élémentaires.

Les ordres sont au nombre de cinq, savoir : le *Dorique* (dessin 581), le *Toscan* (dessin 583), le *Corinthien* (dessin 584), l'*Ionique* (dessin 585), le *Composite* (dessin 586). — Le dessin 580 représente un motif de l'ordre Égyptien. Le dessin 582 représente un motif de l'ordre Grec, simple.

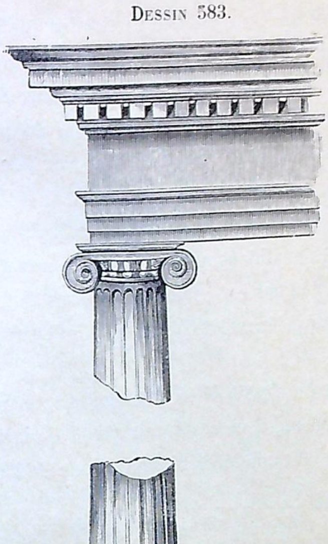
Chaque ordre est composé de trois divisions : la colonne, l'entablement, le piédestal. Mais chacune de ces divisions est divisée en trois parties. La colonne comprend la base, le fût et le cha-



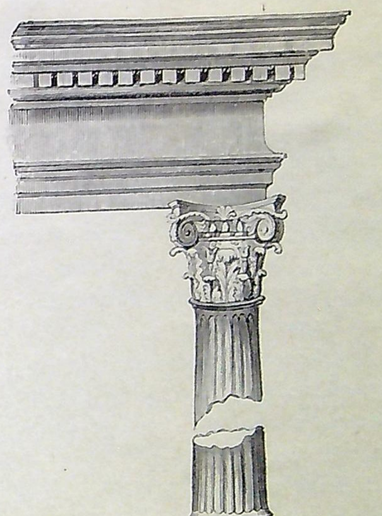
Dessin 583.



Dessin 584.



Dessin 585.



Dessin 586.

piteau. L'entablement comprend l'architrave, la frise et la corniche. Le piédestal comprend la base, le dé et la corniche. — Cependant, il est bon d'observer que toutes les colonnes ne sont pas portées sur piédestal.

Dans les ordres classiques, les colonnes sont de trois genres distincts : lisses, goudronnées ou cannelées.

Dans tous les ordres, la colonne est la partie essentielle et capitale : c'est d'après elle que se déterminent les proportions de toutes les autres parties de l'ordre.

La hauteur des colonnes varie de 7 à 10 diamètres, c'est-à-dire de 7 à 10 fois leur épaisseur, selon l'ordre auquel elles appartiennent.

Il est à remarquer que le diamètre de la colonne est toujours plus grand à la base qu'au sommet.

La diminution commence quelquefois à petite distance de la base; mais il arrive aussi qu'elle ne commence qu'au tiers ou au quart de la hauteur.

L'entablement doit avoir une hauteur égale au quart de celle de la colonne. Pour obtenir la hauteur respective des divisions de l'entablement, on divise ordinairement en 10 parties la hauteur même de l'entablement, et on donne 3 de ces parties à l'architrave, 3 à la frise, 4 à la corniche. Cependant, pour l'ordre dorique, les proportions ne sont plus les mêmes : l'entablement est divisé en 8 parties seulement, dont 2 pour l'architrave, 3 pour la frise, 3 pour la corniche. Le piédestal, dans son ensemble, doit avoir la hauteur équivalente au tiers de celle de la colonne.

Dessin 581 : ordre *Dorique*. — Cet ordre se distingue par un ornement particulier que porte la frise de l'entablement auquel les architectes donnent le nom de *triglyphe :* il consiste en une moulure rectangulaire présentant deux canules saillantes, coupées de forme triangulaire, et deux demi-canules séparées par un listel. Au-dessous de chaque triglyphe est disposée une rangée de points saillants, portant le nom de *gouttes*. Aux intervalles carrés qui séparent les triglyphes, on donne le nom de *métopes*.

Les modillons carrés, appliqués en saillie contre le plafond de la corniche, correspondant à chacun des triglyphes, portent le nom de *mutules*. Mais ces modillons ne sont pas toujours appliqués : la règle n'est pas absolue; il arrive, en effet, que ce plafond est orné de moulures de forme carrée, séparées par des intervalles rapprochés : ceux-ci sont appelés *métatomes*, tandis qu'on appelle *denticules* les moulures carrées.

La colonne dorique doit avoir la hauteur de 8 diamètres, c'est-à-dire 16 modules [1] ; mais en défalquant 1 module pour la base et 1 module pour le chapiteau, il ne reste plus que 7 diamètres, soit 14 modules pour le fût. Ce fût est généralement orné de 20 cannelures séparées l'une de l'autre par une arête vive.

L'entablement de cet ordre doit, selon Vignole, avoir 4 modules d'élévation, savoir : 1 module 6 minutes pour la corniche; 1 module 6 minutes pour la frise; 1 module pour l'architrave.

1. Ce qu'on appelle *module* c'est la moitié du diamètre de la colonne; le diamètre de la colonne se divise donc toujours en 2 modules, et le module en 12 minutes ou 12 parties pour l'ordre Dorique et Toscan, tandis que pour les ordres Ionique, Corinthien et Composite, ils sont divisés en 18 minutes.

Dessin 583 : ordre *Toscan*. — Cet ordre est le plus simple de tous; il n'admet dans son ensemble aucune espèce d'ornement. Voici les proportions que Vignole lui assigne : Entablement, 3 modules 6 minutes d'élévation, savoir : 1 module 4 minutes pour la corniche; 1 module 2 minutes pour la frise; 1 module pour l'architrave. — Colonne, 14 modules d'élévation, savoir : 12 pour le fût; 1 pour la base; 1 pour le chapiteau. — Piédestal, 4 modules 8 minutes, savoir : 3 modules pour le dé; 6 minutes pour la base; 6 minutes pour la corniche. — Diminution du fût de colonne, de la base au sommet : 6 minutes. — Entre-colonnement : 4 modules 8 minutes.

D'après Vitruve, le chapiteau toscan se compose d'un tailloir ayant un quart de rond, et d'un espace uni (*gorgerin*) séparé du fût par un astragale.

Dessin 584 : ordre *Corinthien*. — L'ordre corinthien est le plus svelte, le plus gracieux de tous les ordres grecs; il est surtout caractérisé par la forme et les dispositions de son chapiteau.

Celui-ci consiste en une partie centrale appelée *corbeille* ayant, en effet, quelque ressemblance avec une corbeille évasée recouverte de deux rangs de feuilles; chaque rang est de 8 feuilles et de 8 volutes.

Voici les proportions assignées aux membres de cet ordre : Entablement, 5 modules, savoir : 2 modules pour la corniche; 1 module 9 minutes pour la frise; 1 module 9 minutes pour l'architrave. — Colonne, 20 modules 4 minutes, savoir : 17 modules 1 minute et demie pour le fût; 2 modules 6 minutes pour le chapiteau; 14 minutes et demie pour la base. — Piédestal, 6 modules 12 minutes, savoir : 5 modules 1 minute et demie pour le dé; 14 minutes et demie pour la base; 14 minutes et demie pour la corniche.

Dessin 585 : ordre *Ionique*. — De même que l'ordre corinthien, l'ordre ionique est caractérisé par le chapiteau de la colonne.

Celui-ci est orné, à chacun de ses angles, par un enroulement en spirale qu'on appelle *volute*. Après la volute son principal ornement est le quart de rond disposé au-dessous du coussinet, qui est presque toujours orné de moulures, surtout d'*oves* correspondant aux cannelures de la colonne, quand celle-ci est cannelée.

Mais l'ordre ionique n'est pas établi sur des règles immuables, par ce motif qu'il existe différents ioniques ayant chacun leurs règles particulières. Il existe un ordre ionique grec et un ordre ionique romain; et, d'ailleurs, les architectes modernes ont fait subir à cet ordre de certaines modifications.

Les proportions assignées à cet ordre sont, pour l'entablement, 4 modules 9 parties, savoir : 1 module trois quarts pour la corniche; 1 module 9 minutes pour la frise; 1 module et un quart pour l'architrave. — La colonne, 9 diamètres de hauteur, savoir : 1 module pour la base, sans compter le filet supérieur. — Le piédestal, 5 modules 3 minutes trois quarts, savoir : 4 modules pour le dé; 10 minutes pour la base; 11 minutes trois quarts pour la corniche.

Dessin 586, ordre *Composite*. — Cet ordre fut une innovation des architectes de l'ancienne Rome qui avaient voulu surpasser l'ordre corinthien, en combinant les ornements de celui-ci avec

ceux de l'ordre ionique. Les hommes compétents s'accordent à dire que cette innovation n'eut pas d'heureux résultats.

Voici les proportions assignées à cet ordre : Entablement, 5 modules, savoir : 2 pour la corniche; 1 et demi pour la frise; 1 et demi pour l'architrave. — Colonne, 20 modules, savoir : 2 modules 6 minutes pour le chapiteau; 16 modules 12 minutes pour le fût; 1 module pour la base. — Piédestal, 6 modules 12 minutes, savoir : 14 minutes pour la corniche; 5 modules 4 minutes pour le dé; 12 minutes pour la base.

**Les Éditions Urbain-Dubois**

RÉDACTION : 9, RUE DE LA VILLE L'ÉVÊQUE — PARIS (8e)

# La Cuisine d'Aujourd'hui

*16e Édition (79e mille).* PAR

**URBAIN-DUBOIS**

*continuée par Félix Urbain-Dubois*

Un gros Volume : 800 Pages et 270 Gravures

POUR **RESTAURANTS, HOTELS**

ET **BONNES MAISONS PARTICULIÈRES**

Prix : **50** fr. broché ; **60** fr. relié.

Ce livre ne se contente pas de donner des formules rapides. Il prend la peine de donner des recettes détaillées, précises, écrites d'une manière simple et claire.

Ce livre redresse un apprentissage défectueux ou insuffisant.

Tout l'enseignement fondamental de la Cuisine est groupé au début du livre : Installation et outillage perfectionnés d'une grande cuisine moderne. Hygiène. Méthodes élémentaires de Travail. Fonds. Sauces. Garnitures.

Ensuite, les recettes sont classées en deux grandes divisions : le **Service des Déjeuners**, et le **Service des Dîners**.

Ce livre dit **comment composer un menu**. Il donne 200 menus pour Déjeuners, Dîners, Soupers, Repas de Noce, Banquets, Table d'hôte, Buffets grands et petits, Collations en aéroplane, Memento pour plats-du-jour, Cartes-du-jour de restaurants parisiens. Organisation d'un banquet de **4.000** couverts. Plats cuisinés à emporter. Le **Service des Vins** est traite.

Fidèle à son titre, **La Cuisine d'Aujourd'hui** est par excellence le livre « à la page ».

*Enfin ce livre a sur tous les autres un avantage absolu : son texte est accompagné de* **nombreuses gravures**, *indispensables, qui montrent les méthodes de travail et le dressage des mets.*

Nous résumons l'originalité et la valeur de la **Cuisine d'Aujourd'hui** : grâce à son enseignement détaillé et complet, grâce à ses belles gravures explicatives — un cuisinier peut non seulement se former **seul**, mais de la **bonne manière**. Il est prêt aux plus hauts travaux que traitent nos autres volumes.

# L'École des Cuisinières

*18e Édition (83e mille).* PAR *Livre de Cuisine bourgeoise.*

URBAIN-DUBOIS

770 pages, 500 belles gravures

1600 RECETTES : CUISINE ET PATISSERIE

*CHAPITRES SPECIAUX POUR LA CUISINE*

**des malades, convalescents, jeunes mères et enfants**

Prix . . . . . . **30** fr. broché, **37** fr. relié.

IQUE

Pages.

, truffés.................... 204
:............................ 126
ge........................... 440
tale......................... 441
ne........................... 441
rons......................... 440
............................. 437
le........................... 430
e............................ 442
ère.......................... 438
:............................ 437
nds socles................... 517
ces ornementales du froid..... 393
n............................ 230
s de gibier, sur tambour...... 276
reau, aux truffes............ 245
ets.......................... 228
ne........................... 545
cuisines..................... IX
rd........................... 26
e fruits..................... 461
e, aux œufs de Pâques........ 416
garnies de fruits........... 462
jumelles en nougat........ 461
tilly........................ 420
ennes, purée de marrons...... 150
reuil, à la purée de topinam-
:............................ 148
s de sole, à la marinière.... 172
ard, à la Chateaubriand...... 172
, à la chartreuse............ 122
, garnies de fruits.......... 458
garnies de fleurs.......... 142
les.......................... 30
............................. 422
onome........................ 120
laille, aux truffes.......... 6
loff......................... 18
ie gras...................... 10
la Bourquenay................ 436
l'abricots, sur moyen socle.. 492
le génoise, sur moyen socle.. 490
e gras....................... 20
res à la dominicaine......... 20
Croustade à la purée de faisan...... 160
— — de volaille........ 160
— en pain et en riz........ 188
Croûtes à l'ananas, à la maréchale.... 400
Cygne aux œufs de Pâques........ 417

Canapés de bécassines à la gentilhomme........ 18
Canards sauvages rôtis........ 200
Carpe commune à la matelote........ 62
— royale à la financière........ 64
Célestines de perdreau........ 246

ceux de l'ordre ionique. Les hon
d'heureux résultats.

Voici les proportions assi
corniche; 1 et demi pour la fris
2 modules 6 minutes pour le chap
— Piédestal, 6 modules 12 minut
le dé; 12 minutes pour la base


# La Cuisine de tous les Pays

*12e Édition* 800 pages et 400 Gravures

PAR

**URBAIN-DUBOIS**

**2.000 recettes des Cuisines étrangères, uniquement AMÉRICAINES, ANGLAISES, ESPAGNOLES,**

ITALIENNES, BELGES, RUSSES, VIENNOISES, SUISSES, ALLEMANDES, HONGROISES, GRECQUES, ÉGYPTIENNES, HOLLANDAISES, TURQUES, INDIENNES, POLONAISES, MEXICAINES, CHINOISES, ARABES, PERSANES, BRÉSILIENNES, FLAMANDES, ETC.

*Ce livre permet de rompre la banalité des menus.*

**Il n'existe AUCUN AUTRE LIVRE consacré aux recettes des cuisines étrangères**

Prix : 60 fr. broché ; 70 fr. relié.

---

## Indispensable aux Entremétiers

*Nul autre livre n'est aussi complet en ce qui concerne les procédés modernes et l'emploi judicieux des divers produits nouveaux, que*

# La Pâtisserie d'Aujourd'hui

450 Pages et 215 Dessins

*12e Édition (51e mille).* PAR

**URBAIN-DUBOIS**

GRANDS ET PETITS GATEAUX — SUJETS D'ORNEMENTS
GLACES AU COMPLET — ENTREMETS CHAUDS ET FROIDS — CONSERVES
BUFFETS DE BALS, SOIRÉES, RÉCEPTIONS, ETC.

*Le* **SEUL** *livre de Pâtisserie qui donne les recettes* **officielles** *du Syndicat des Pâtissiers de Paris, permettant de préparer la* **Crème St-Honoré** *sans danger d'***EMPOISONNEMENT.**

Prix : 50 fr. broché ; 60 fr. relié

---

# La Boulangerie d'Aujourd'hui

PAR

**Félix URBAIN-DUBOIS**

*En collaboration avec des professionnels qualifiés.*

Préface de **M. GUILLÉE**

*Président du Syndicat Patronal de la Boulangerie de Paris et de la Seine*

TOUTES LES RECETTES DE LA BOULANGERIE FRANÇAISE, RECETTES ÉTRANGÈRES, LA CONDUITE DU TRAVAIL, ET LES PROCÉDÉS MODERNES.

Prix : 40 fr. broché; 50 fr. relié.

---

## CONSEILS ET CONSULTATIONS

Les **Publications Culinaires Urbain-Dubois** sont à la disposition de leurs lecteurs pour leur donner des conseils et consultations sur tous les sujets professionnels de la Cuisine, de la Pâtisserie et de la Confiserie : recettes spéciales, difficultés de fabrication, recettes de nouveautés, outillage moderne, produits recommandables, etc. (*Timbre pour la réponse*).

*Connaissant le travail courant, et possédant la* Cuisine Classique *et la* Cuisine de tous les Pays, *un cuisinier peut se tirer d'affaire partout, en grand hôtel, grand restaurant ou grande maison particulière.*

# La Cuisine Classique

Le Livre de la Haute Cuisine

*18ᵉ Édition.* *(troisième tirage)*

PAR

URBAIN-DUBOIS

2 grands volumes in-4°. — 462 dessins gravés. — 950 pages de texte. — 3.700 recettes

*Prix :* **250** *fr. les 2 volumes brochés, ou* **300** *fr. reliés.*

**Matières contenues dans le premier volume**

CHAPITRE PREMIER. — **Le service de la table** : Service à la française. — Service à la russe

II. — **Des menus** : Comment se fait un menu. — Série très complète de menus d'ordinaire et d'apparat : Menus de déjeuner. Menu de déjeuner-dînatoire. Menus de Bal d'enfants. — Menus de Buffet et Souper chaud, Buffet de soirée. Buffet de bal. — Buffet pour le thé. — **150 menus.**

III. — **Des potages** : Potages clairs et potages liés. — Garnitures. Grands brouillons. — Fonds de potages. — Consommés. — Purées. — Crèmes, etc

IV. — **Des sauces** : Fonds de cuisine, panades, farces, fumets, beurres, glaces, etc.

V. — **Hors-d'œuvre**, froids et chauds. — Canapés. — Timbales. — Croustades, petits pâtés, bouchées, coquilles, caisses, croquettes, horly, etc.

VI. — **Relevés maigres et gras** : de poisson, écrevisse, etc. ; de boucherie ; de volaille ; de gibier, etc.

VII. — **Des entrées chaudes** : sautés, filets, gratins, turbans, pains, timbales, chartreuses, pâtés, etc

VIII. — **Du froid** : Ornementation, sujets pour pièces froides. — Gelées. — Sauces froides. — Garnitures.

IX. — **Des conserves** : Viande, poisson, bouillons, fruits, légumes, salaisons. Recettes. — Fermeture. — Soudage.

DEUXIEME VOLUME

CHAPITRE PREMIER. — **Grosses pièces froides** : Ballotines, pâtés, timbales, galantines, hures, bastions, chaufroix, buissons, etc.

I. **Entrées froides** : Côtelettes, pains, chaufroix, filets, galantines, célestines.

II. — Mayonnaises, aspics, etc.

III. — **Charcuterie** : Saucisses, boudins, fromages, etc.

IV. — **Des rôtis** : Les gras et les maigres. — Sauces. — Garnitures. — Salades.

V. — **Des entremets de légumes** : Farinages et œufs, Pommes de terre, croquettes, croûtes, tartelettes, émincés. — Asperges, cardons, artichauts, tomates, céleris, navets, choux, patates. Macédoine. — Macaronis, flans, etc.

VI. — **Des entremets de douceur**, chauds et froids. — Garnitures et sauces. — Poudings soufflés, charlottes, crèmes, croûtes, etc. — Pommes, marrons, ananas, etc. — Œufs, babas, mazarins, pannequets, croustades, rissoles, etc.

VII. — **Entremets froids** : Gelées, suprêmes, crèmes, sayabon, suédoises, croquembouche, blanc-manger, mousses, bombes, biscuits, flancs, tartes, etc.

VIII. — **De la pâtisserie** : Ornementation, détrempes, appareils, grosses pièces. — Pyramides, nougats, millefeuilles, meringues, etc.

IX. — **Petits gâteaux** : Gorenflots, Munichs, espérances, ponts neufs, fanchonnettes, romains, carolines, condés, dartois, cornets, profiteroles, etc.

X. — **De l'office** : Compotes, gelées, confitures, pâtes de fruits, fruits confits.

XI. — **Petits gâteaux** pour thé et petits-fours.

XII. — **Glaces diverses** et punchs glacés. Glaces de crèmes, aux fruits, etc.

TOTAL : **3.700** recettes !

**Tournez S. V. P.**

IQUE


| | Pages. |
|---|---|
| , truffés | 204 |
| … | 126 |
| ge | 440 |
| tale | 441 |
| ie | 441 |
| ons | 440 |
| … | 437 |
| e | 430 |
| e | 442 |
| ère | 438 |
| … | 437 |
| nds socles | 517 |
| ces ornementales du froid | 393 |
| n | 230 |
| de gibier, sur tambour | 276 |
| reau, aux truffes | 245 |
| ets | 228 |
| ne | 545 |
| uisines | IX |
| rd | 26 |
| e fruits | 461 |
| e, aux œufs de Pâques | 416 |
| garnies de fruits | 462 |
| jumelles en nougat | 461 |
| tilly | 420 |
| ennes, purée de marrons | 150 |
| reuil, à la purée de topinam- | |
| … | 148 |
| de sole, à la marinière | 172 |
| ard, à la Chateaubriand | 172 |
| , à la chartreuse | 122 |
| , garnies de fruits | 458 |
| garnies de fleurs | 142 |
| es | 30 |
| … | 422 |
| … | 120 |
| onome | 6 |
| aille, aux truffes | 18 |
| loff | 10 |
| ie gras | 436 |
| à la Bourquenay | 492 |
| l'abricots, sur moyen socle | 490 |
| e génoise, sur moyen socle | 20 |
| e gras | 20 |
| res à la dominicaine | 160 |

| | |
|---|---|
| … | 18 |
| Canapés de bécassines à la gentilhomme | 200 |
| Canards sauvages rôtis | 62 |
| Carpe commune à la matelote | 64 |
| — royale à la financière | 246 |
| Célestines de perdreau | |
| Croustade à la purée de faisan | 160 |
| — — de volaille | 188 |
| — en pain et en riz | 400 |
| Croûtes à l'ananas, à la maréchale | 417 |
| Cygne aux œufs de Pâques | 72 |

ceux de l'ordre ionique. Les hon
d'heureux résultats.

Voici les proportions ass
corniche; 1 et demi pour la fri
2 modules 6 minutes pour le cha
— Piédestal, 6 modules 12 minu
le dé; 12 minutes pour la base


# La Cuisine Artistique

*14e Édition* PAR *Nombreuses gravures*

URBAI -DUBOIS

Cet ouvrage a été entièrement evu et refondu dans l'édition nouvelle qui contient en outre un portrait e l'auteur et une intéressante biographie par Philéas-Gilbert. Il est le complément de la *Cuisine Classique*.

*Livre uniq en son genre*

Prix : **125** fr. b oché ; **150** fr. relié.

# Le Gra d Livre des Pâtissiers t des Confiseurs

*4e Édition* AR

URBAI -DUBOIS

Un volume grand format. — 41 dessins, modèles de pâtisserie ou de confiserie. Prix : **125** fr. broché ; **150** fr. relié.

*On peut commander nos ouvrages :*

*1° Chez tous les libraires de Paris ou de Province (Flammarion, dépositaire).*

*2° Ils sont expédiés, sans frais de port, contre mandat-poste adressé aux :*

Éditions URBAIN-DUBOIS, 9, rue de la Ville l'Évêque PARIS (8e)

*excepté durant les mois d'Août et Septembre.*

## DÉPOTS SPÉCIAUX DE NOS LIVRES à PARIS

*Opéra*

Librairie Flammarion, aven de l'Opéra
— Arnaud, 26, av. de l'Opéra
— Stock, 155, rue St-Honoré
— Brentano, 37, av. de l'Opéra.
* Grands Magasins du Louvre

*Quartier de l'Étoile*

Librairie Lemercier, 5, pl. Victor-Hugo.
— Flammarion, 59 av. Victor-Hugo
— Anschutz, 112, av. Victor-Hugo
— Lamartine, 118, av. Victor-Hugo
— François, 154, av. Victor-Hugo
— Sauvanet, 64, av Gde Armée.
— Lebeau, 85, av. Kleber.

*Les Batignolles*

Librairie Delantre, 73, av. de Clichy.

*Passy et Auteuil*

Librairie Jouvet, 63, rue de Passy.
— Tissot, 43, rue de la Pompe.

*Gare Saint-Lazare*

Librairie Méa, 4 bis, rue du Havre.
— Weil, 60, r. Caumartin.
— Caffin, 80, rue Saint-Lazare.
— Huart, 82, rue de Rome.
— Renner, 8, rue de Rome.
* Grands Magasins Galeries Lafayette.

*Les Boulevards*

Librairie Flammarion, bd. es Italiens.
— 50, passage Jouffroy.
— Taride, 4, bd. St-Denis.
* Grands Magasins des 3 Quartiers.

*Les Ternes*

Librairie Dufour, 4, rue Guersant.

*Le Roule*

Librairie Flammarion, 140, fg. St-Honoré.
— Picard, 126, faub St-Honoré.
— Augoyat, 50, rue Laborde.

*Madeleine*

Librairie Conard, 6, pl. de la Madeleine
— 11, bd. Malesherbes
* Grands Magasins du Printemps.

*Plaine Monceau*

Librairie Beaudequin, 4 r. Meissonnier

*Les Tuileries*

Librairie Francia, 8, rue Castiglione.
— Clairet, 24, p. Marché St Honoré
— Bonneau, 221, rue St-Honoré.
* Grands Magasins de la Samaritaine

*Les Halles*

Dupont et Malgat, 40, rue Coquillière.
Maisonneuve, 12, rue Coquillière.
Perdreau, 36, rue Montorgueil.
* Bazar de l'Hôtel de Ville.

*Rive gauche*

Librairie Flammarion, gal. de l'Odéon.
— Gibert, 26-30, boul. St-Michel
— Universitaire, 49, bd St-Michel.
— Orobtig, 140, bd St-Germain.
— Le Soudier, 176, bd St-Germain.
Berger-Levraut, 229, bd St-Germain.

Librairie 45, rue Dupont-des-Loges
— Boulinier, 19, bd St-Michel
— J. Maert, 29, bd Raspail.
— 9 et 11, r. de Bourgogne.
— Tassel, 44, rue Monge.
* Grands Magasins du Bon Marché.


IMP. GROU-RADENEZ, 12, RUE DE SÈVRES, PARIS. 52703

# TABLE ALPHABÉTIQUE


Pages.

A

Accessoires et ornements de la pâtisserie........ 552
Ailerons de tortue de mer à l'américaine........ 102
Ailes de gélinotte à la Nesselrode............. 151
— de perdreau à la gentilhomme............. 151
Alose des fleuves........................... 66
Ananas à la Caroline........................ 421
Anguille................................... 65
Asch des fleuves........................... 78
Aspic à la Cambacérès....................... 239
— de filets de sole......................... 233
— de foie gras............................. 234
Attereaux de homards à la Pahlen............. 22

B

Bar de l'océan............................. 40
Barbue sauce aux moules..................... 32
Bécard commun.............................. 271
Bécasses rôties, aux truffes................ 219
Bécassines à la Périgord.................... 167
— en caisses............................... 169
— en croustades............................ 2
Beignets à la Westmoreland.................. 5
Belvédère sur rocher........................ 551
Biscuit printanier......................... 423
Black-fish d'Amérique...................... 98
Blue-fish d'Amérique....................... 106
Bombe levantine............................ 432
Boudins d'éperlans aux huîtres.............. 25
— de faisans aux truffes.................... 27
Bordure au suprême.......................... 165
— en farce à la crème....................... 166
— de plat, en pâte.......................... 183
— mobiles, en pastillage.................... 444
Brancino de Venise, à la gelée............... 266
Brochet du Rhin, au court-bouillon........... 72
Buisson de crevettes et homards, à la gentilhomme.......... 236
— de homards à la Chateaubriand.............. 240
— — à la maréchale.......................... 240

C

Cabillaud, sauce aux huîtres................. 41
Cailles en chaufroix........................ 246
— rôties................................... 198
Canapés de bécassines à la gentilhomme........ 18
Canards sauvages rôtis....................... 200
Carpe commune à la matelote.................. 62
— royale à la financière..................... 64
Célestines de perdreau....................... 246

Pages.

Chapons du Mans, truffés..................... 204
— en tortue................................ 126
Charlotte à l'orange......................... 440
— à l'orientale............................. 441
— Castelane................................ 441
— de marrons............................... 440
— génoise.................................. 437
— impériale................................ 430
— princière................................ 442
— printanière.............................. 438
— rustique................................. 437
Charpentes de grands socles.................. 517
— des pièces ornementales du froid........... 393
Chaufroix de faisan.......................... 230
— de filets de gibier, sur tambour........... 276
— de perdreau, aux truffes................... 245
— de poulets............................... 228
Colonnade en ruine........................... 545
Construction des cuisines.................... IX
Coquilles de homard.......................... 26
Corbeille garnie de fruits................... 461
Cornes d'abondance, aux œufs de Pâques........ 416
— — garnies de fruits........................ 462
— — jumelles en nougat....................... 461
Cornets à la Chantilly....................... 420
Côtelettes des Ardennes, purée de marrons...... 150
— de chevreuil, à la purée de topinambours...... 148
— de filets de sole, à la marinière........... 172
— de homard, à la Chateaubriand.............. 172
— de veau, à la chartreuse................... 122
Coupes en nougat, garnies de fruits........... 458
— en racine, garnies de fleurs................ 142
— et corbeilles............................. 30
Crème de moka............................... 422
Crépine à la gastronome...................... 120
Crépinettes de volaille, aux truffes.......... 6
Crêtes à la Demidoff......................... 18
Cromesquis de foie gras...................... 10
Croquembouche à la Bourquenay................. 436
— d'abricots, sur moyen socle................ 492
— de génoise, sur moyen socle................ 490
Croquettes de foie gras...................... 20
— d'huîtres à la dominicaine.................. 20
Croustade à la purée de faisan............... 160
— de volaille.............................. 160
— en pain et en riz......................... 188
Croûtes à l'ananas, à la maréchale............ 400
Cygne aux œufs de Pâques..................... 417

Pages.

D

Darioles aux amandes........................... 411
Denté au beurre rouge........................... 50
Division de la cuisine, meubles de cuisine....... x
— du garde-manger........................... xxx
— de la pâtisserie........................... xxiv
— de la rôtisserie........................... xxi
Dorée à la sauce hollandaise.................... 47
Dorsch de la mer du Nord, au beurre noisette... 42
Doubles bécassines rôties, aux croûtes.......... 214

E

Entrées chaudes................................. 146
— froides.................................... 227
Entremets chauds et froids...................... 397

F

Faisans truffés rôtis, découpés................. 211
Féra du lac de Genève........................... 74
Filet de bœuf rôti, à la Talleyrand............. 110
— de coq de bruyère à la tyrolienne.......... 247
— de perdreau à la Cumberland................ 159
— de poulet à la Mécène...................... 242
— — à la Soubise.......................... 10
— de sole à la bagration, en croustade....... 173
— — à la diplomate........................ 174
— — à la princesse........................ 238
Flan de crème, meringué......................... 401
— de fruits, à l'anglaise..................... 401
Fogosch et Schill du Danube..................... 87
Foie gras et mauviettes......................... 231
Fontaine Renaissance............................ 387
— romaine.................................... 548
Fruits à la madeleine........................... 402
— meringués.................................. 411

G

Galantine d'anguille à la gelée................. 263
— de bécassine à la gelée.................... 245
— de faisan.................................. 233
— — à la Périgord......................... 276
— de grive................................... 244
Gâteau espérance................................ 449
— gaulois.................................... 431
— mandarin................................... 423
— meringué, à la polonaise................... 403
— millefeuille, sur grand socle.............. 476
— — sur moyen socle....................... 488
— Milton..................................... 414
— moka....................................... 435
— Mouchy..................................... 434
— palermitain................................ 428
— princesse de Galles........................ 405
— Ricasoli................................... 428
— Valois..................................... 435
Gelinottes de Russie, rôties.................... 216
Gigot de mouton rôti (sur broche)............... 114
Gradins à supports pour entrées froides......... 248
Grand bouquet de gibier, en stéato-plastique.... 353
— char des cygnes............................ 367

Pages.

Grand char du printemps......................... 372
— croquembouche de choux, sur socle.......... 483
— esturgeon du Nord.......................... 73
— socle à la hure............................ 290
— — au buisson de homards................ 321
— — — de langoustes................... 313
— — au pain de gibier..................... 318
— — aux naïades........................... 293
— — d'agriculture......................... 296
— — de marine............................. 302
— — des chasseurs......................... 310
— — des pêcheurs.......................... 307
— — nautique.............................. 299
— trophée d'agriculture...................... 358
— — de musique............................ 360
— — militaire, armes antiques et modernes.................................. 363
— vase aux fleurs............................ 479
Grande fontaine à obélisque, en stéato-plastique. 382
— — artistique............................ 390
— — de Christophe Colomb.................. 384
— pièce aux chevaux marins................... 376
— — aux fruits............................ 500
— — étagée Renaissance.................... 524
— — ornementale au bateau................. 364
— — — au Neptune....................... 378
— — sultane en pastillage, sur grand socle. 487
— — en sucre coulé........................ 494
— — filée à la cuiller, sur socle......... 469
— terrine de foie gras de Strasbourg......... 275
Grandes meringues en ruche, sur tambour......... 484
— pièces montées de pâtisserie............... 521
Grands gradins ornés d'un sujet en sucre taillé.. 514
— socles en pastillage....................... 505
— — en sucre taillé....................... 509
— — ornementés pour pièces froides........ 289
Grives rôties................................... 196
Grondins........................................ 56
Grosse meringue en pyramide..................... 482
— truite de rivière à la gelée............... 264
Grosses langoustes du Nord...................... 90
— pièces de pâtisserie et pièces montées..... 455
— — froides de poissons et viandes, volailles et gibiers.......................... 259
Grouses d'Écosse, rôties........................ 220

H

Hatelets en racines et autres......... 132, 136 et 140
Hirondelles de mer.............................. 48
Homards à la Glowcester......................... 236
Hors-d'œuvre chauds............................. 1
Houchen du Danube............................... 83
Hure de sanglier, imitée en biscuit............. 468
— — sauce Cumberland...................... 242
— de saumon à la gelée....................... 262

I

Imitations de grandes croûtes pour pâté froid.... 284

J

Jambon découpé à la russe....................... 272

Pages.
Jambon imité en biscuit........................ 466
Jambonneaux de faisan à la bohémienne........ 7

K

King-fish d'Amérique......................... 96
Kiosque persan................................ 540

L

Lake-bass d'Amérique......................... 98
Lamproie des fleuves......................... 60
Lavaret et sigui du Ladoga................... 88
Livre imité en biscuit....................... 464
Lotte du Nord................................ 66

M

Macédoine de fruits, à la gelée.............. 425
Mancelle de faisan........................... 158
Maquereaux d'Europe.......................... 55
Marène du lac Madu........................... 90
Matelote à la moderne........................ 94
Mauviettes dans leur nid..................... 4
Merlan de Provence........................... 38
Merles de Corse, rôtis....................... 203
Millefeuille à la Pompadour.................. 434
Modèles d'aigrettes en sucre coulé sur matrice... 558
— de charpentes de socles en carton-pâte . 520
— — pour socles à poisson..... 346
— de croûtes pour timbale et pâté froid.... 281
— de gradins à supports pour entremets froids........................... 452
— de grands socles non garnis........... 348
— de mandrins pour gradins d'entremets froids........................... 450
— d'ornements et bordures, en pastillage.. 565
— de petits socles coulés.............. 254
— — découpés............ 253
— de simples socles en sucre taillé, non garnis 514
— de socles à double support....... 324 et 328
Montants d'aigrettes coulés sur matrice.... .... 554
Mosquée turque................................ 538
Moulin à vent sur un rocher en amandes....... 530
Moyen socle au trophée de guerre............. 335
— — de pêche............ 336
— aux cygnes..................... 340
— aux dauphins................... 338
— renard et cigogne.............. 341
— sujet de chasse................ 344
Mulet de l'océan.............................. 52

O

Œufs de vanneau à l'anglaise................. 27
Ombre-chevalier.............................. 75
Ombre-commun des lacs et des fleuves, sauce à la royale........................... 76
Ordres d'architecture........................ 568
Oreilles d'agneau à la Condé................. 8
Ornements et accessoires des entrées chaudes.... 183
— — des hors-d'œuvre chauds. 30
— — des pièces froides, de grands socles, et de grandes pièces ornementales du froid...................... 281
Ornements et accessoires des relevés........... 431
Ortolans à la Périgord.......................... 175
— en petites croustades............... 170
— rôtis............................... 201

P

Pagel-rousseau de la Méditerranée............. 50
Pagode orientale.............................. 532
Pagre......................................... 48
Pain d'abricots aux fruits.................... 422
— de mandarines, à la maltaise............ 446
— d'oranges.............................. 430
Panaché à la moderne.......................... 447
— Rosa................................. 448
Panier de gaufres............................. 415
— d'Orient............................... 415
Paniers d'oranges, garnis..................... 412
Paupiettes de filets de sole à la Richelieu....... 92
— de palais de bœuf à la Périgueux..... 164
Pavillon italien.............................. 537
— style chinois........................ 532
— sur un rocher....................... 550
— tyrolien............................ 534
Pêches à l'andalouse.......................... 398
— à la Maintenon......................... 405
Pélamide d'Orient............................. 51
Perche des lacs, sauce crevettes.............. 68
Perdrix rouges rôties, aux truffes............ 224
Petit esturgeon froid......................... 263
Petites caisses de filets de mauviettes........ 10
— — de grives à la Montglas........ 6
— croustades à la cardinal............... 12
— — à la purée de caille.......... 14
— timbales à l'anglaise.................. 16
— — à la Montargis................ 14
— — à la princesse................ 16
— — à la Reynière................. 15
— — de foie gras.................. 15
— — — à la comtesse...... 162
— — de macaroni à la Montglas..... 15
Petits merlans du Nord........................ 56
— nougats à la crème..................... 414
— pâtés à la financière.................. 4
— — de perdreaux et cromesquis...... 11
— — russes aux huîtres............... 17
— vol-au-vent à la financière............ 26
Phare moderne................................. 541
Pièce montée, sur dormant..................... 526
Pièces en meringue, sur tambour............... 478
Pieds d'agneau à la Villeroi.................. 17
Pintades rôties............................... 217
Plombière Marguerite.......................... 432
Pluviers rôtis................................ 202
Poires à la marquise.......................... 421
Poisson imité en biscuit...................... 462
Pouding à la Valançay......................... 409
— d'Arménie.............................. 418
— de cabinet, à l'ananas................. 403
— froid, à l'ambassadrice................ 428

| | Pages. |
|---|---|
| Pouding froid, aux pêches | 448 |
| Poulardes de Bresse piquées à la Rohan | 129 |
| découpées à l'ambassadrice | 128 |
| Poulets à la reine Blanche | 164 |
| — nouveaux à la russe | 165 |
| Pyramide de génoise, sur tambour | 482 |
| — Renaissance, sur rocher | 546 |
| **Q** | |
| Quartier de daim, rôti à l'anglaise | 210 |
| Quenelles à la Montmorency | 25 |
| — de bécasse | 157 |
| — de faisan à la Périgueux | 156 |
| — de gélinottes fourrées | 157 |
| — de perdreau rouge | 153 |
| Queues-de-soie rôtis | 198 |
| **R** | |
| Réchauds clochés | 150 |
| Red-snipper d'Amérique | 100 |
| Relevés de boucherie et de volaille | 109 |
| — de poissons de mer et d'eau douce | 31 |
| — de volaille | 125 |
| Renke de Bavière | 78 |
| Rissoles à l'indienne | 11 |
| — de homard aux huîtres | 8 |
| Riz à l'infante | 402 |
| — à la maltaise | 429 |
| — à la palermitaine | 436 |
| — à la princesse | 410 |
| Rosbif rôti à l'anglaise (roast-beef) | 115 |
| Rôts de volaille et de gibier | 193 |
| Rouget | 58 |
| Roulade de hure de sanglier pour grosse pièce froide | 280 |
| Ruine antique sur rocher | 542 |
| **S** | |
| Salade d'écrevisses et langoustes, à la moderne | 235 |
| Salle à manger ; dîners servis à la française | XXXVI |
| — — à la russe | XXXIII |
| Sandre du Nord | 84 |
| Sarcelles rôties | 223 |
| Saumon bécard du Nord | 82 |
| — d'Europe | 79 |
| — rouge du Rhin | 80 |
| Sea-bass d'Amérique | 99 |
| Seibling de Bavière, à la gelée | 267 |
| Selle de marcassin rôtie | 211 |
| — de mouton rôti (sur broche) | 113 |
| — de veau à la Richemont | 279 |
| — — à la russe | 123 |
| Sheep's-head-fish d'Amérique | 106 |
| Soudac de la Néva | 86 |
| Soufflé à la dauphine | 406 |
| — glacé, à la Marly | 444 |
| Souper de bal servi au buffet | XXXVIII |
| Spanish-mackerel d'Amérique | 100 |
| Spigola d'Italie | 54 |
| Sterlet de Russie, à la gelée | 268 |
| Striped-bass d'Amérique | 99 |
| Sucre filé et montants d'aigrettes | 552 |
| Sultane en glace royale et pastillage, sur tambour | 475 |
| — en pastillage, sur tambour | 474 |
| — en sucre, à grillage, sur moyen socle | 492 |
| Suprême de foie gras | 231 |
| — de poulets aux truffes | 168 |
| **T** | |
| Talmouses à la bagration | 5 |
| Tanche commune | 68 |
| Tartelettes à la diplomate | 5 |
| Temple grec sur grand socle | 491 |
| — sur un rocher en sucre soufflé | 528 |
| Tête de veau à la maréchale | 120 |
| — — à la Médicis | 118 |
| — — en tortue | 117 |
| Tétras à queue fourchue rôtis | 205 |
| Timbale à la chevalière | 180 |
| — à la diplomate | 183 |
| — à la duchesse | 181 |
| — à la Mazarine | 181 |
| — à la Médicis | 179 |
| — à la Richelieu | 182 |
| — Aspasie aux truffes | 176 |
| — d'écrevisses à la moderne | 239 |
| Timbales de foie gras à la royale | 179 |
| — — aux truffes | 232 |
| — de pommes, à la milanaise | 408 |
| — reinette | 408 |
| Tour crénelée, sur rocher | 548 |
| — gothique | 542 |
| — moyen âge, sur rocher | 546 |
| Tranches de saumon à l'anglaise | 94 |
| — — à la gelée | 260 |
| Trophée de chasse | 362 |
| — de pêche | 357 |
| Truffes à la Cussy | 21 |
| — à la royale | 24 |
| — à la Savarin | 21 |
| Truite argentée | 70 |
| Turban de filets de lièvre à la Montglas | 175 |
| Turbot sauce hollandaise | 36 |
| **U** | |
| Umbrine de la Méditerranée | 51 |
| **V** | |
| Vanneaux rôtis | 221 |
| Vraie dorade de la Méditerranée | 44 |
| **W** | |
| Weak-fish d'Amérique | 104 |
| White-fish d'Amérique | 102 |

FIN DE LA TABLE ALPHABÉTIQUE

TYPOGRAPHIE FIRMIN-DIDOT ET C^ie. — MESNIL (EURE). — 1930.

1937

# RÉPERTOIRE
## DES MAISONS ET
# Produits Recommandés

35e Année

*Les Maisons qui figurent dans ce Répertoire n'ont été admises qu'après un contrôle professionnel compétent.*

*En entrant en rapport avec ces maisons, nous conseillons au lecteur de mentionner la référence de notre Répertoire : il sera l'objet d'une particulière attention.*


*LES MARGARINES DE QUALITÉ*
*QUE VOUS DEVEZ EMPLOYER :*

**EXTRA FINE P.** ou **SAT B.** pour Mokas et garnitures.
**PASTEX,** pour feuilletage et pâtes brisées.
**PATISSIER SUPÉRIEUR** pour pâtes levées et féuilletage léger.
**SUPPLEX,** pour pâtes levées.
**RUBIS,** pour feuilletage fin.
**SAVOYARDE** ou **LISERON,** extra pour tous usages.
**DEB,** pour pâtes levées.
**RAFCO,** pour feuilletage et croissants.

**Pour prix et conditions s'adresser à la Société**

**ASTRA**

37, Rue la Boëtie - PARIS - Tél. ÉLYSÉES 27-11

Pouding froid, aux pêches..............
Poulardes de Bresse piquées à la Rohan..
découpées à l'ambassadrice....
Poulets à la reine Blanche..........
— nouveaux à la russe..........
Pyramide de génoise, sur tambour........
— Renaissance, sur rocher........

Q

Quartier de daim, rôti à l'anglaise........
Quenelles à la Montmorency..........
— de bécasse..........
— de faisan à la Périgueux........
— de gélinottes fourrées..........
— de perdreau rouge..........
Queues-de-soie rôtis..........

R

Réchauds clochés..........
Red-snipper d'Amérique..........
Relevés de boucherie et de volaille........
— de poissons de mer et d'eau douc
— de volaille..........
Renke de Bavière..........
Rissoles à l'indienne..........
— de homard aux huîtres..........
Riz à l'infante..........
— à la maltaise..........
— à la palermitaine..........
— à la princesse..........
Rosbif rôti à l'anglaise (roast-beef)........
Rôts de volaille et de gibier..........
Rouget..........
Roulade de hure de sanglier pour gross
froide..........
Ruine antique sur rocher..........

S

Salade d'écrevisses et langoustes, à la mo
Salle à manger; dîners servis à la françai
— — à la russe..
Sandre du Nord..........
Sarcelles rôties..........
Saumon bécard du Nord..........
— d'Europe..........
— rouge du Rhin..........
Sea-bass d'Amérique..........
Seibling de Bavière, à la gelée..........
Selle de marcassin rôtie..........
— de mouton rôti (sur broche)..........
— de veau à la Richemont..........
— — à la russe..........
Sheep's-head-fish d'Amérique..........
Soudac de la Néva..........
Soufflé à la dauphine..........
— glacé, à la Marly..........
Souper de bal servi au buffet..........

GRANDS MOULINS DE PARIS
GRANDS GRUAUX - GRANDES FARINES

*GRUAU DE PARIS,*
Le plus beau des gruaux.
Pour tous produits de luxe.

*MÉTROPOLE ROUGE,*
Gruau de force.
Pour le feuilletage, la pâtisserie.

*MÉTROPOLE VERT,*
Gruau de mélange.

*RED STAR,*
Petit gruau donnant un pain superbe et une bonne pâtisserie.

*FLEUR DE FRANCE,*
La meilleure farine donne le plus beau pain.

*SACHETS 0,500 et 1 kg.,*
Pour la cuisine familiale.
Facile à travailler.

GRANDS MOULINS DE PARIS
15, rue Croix-des-Petits-Champs, PARIS
GUTENBERG 93-00

XXXVIII |

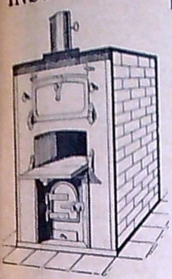
LA TABLE ALPHABÉTIQUE

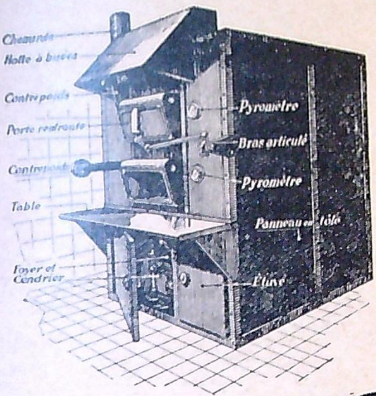
DIDOT ET Cie. — MESNIL (EURE). — 1930.

# PLAIRE-BEAUVILAIN

## INSTALLATIONS COMPLÈTES DE BOULANGERIES, PATISSERIES

Four à récupération de chaleur. — Prix intéressant






LES PLUS ANCIENS SPÉCIALISTES

Maison fondée en 1820

89, rue des Orteaux

**PARIS XX**[e]

*Téléph. :* Roquette 25-80 — 25-81

*Métro :* Porte de Montreuil.

■

**FOURS**

au charbon
au bois-mixte

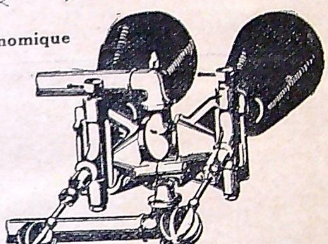
■

Four à feu continu. Très économique

BRULEUR AU MAZOUT
**"L'ÉTOILE"**
avec arrêt automatique du remplissage.

■

**CONSTRUCTION DE FOURS**



---

## POUR LES PATISSIERS

### Cartonnages LAUREY

Ces cartonnages permettent la confection rapide et élégante
de pièces montées, telles que : Cha-
Auto, Aéroplane, Chapelle, Chalet Suisse, Brouette,
rette, Voiture à glace, Panier, Corbeille, Crèche, Mosquée,
Hotte, Tour Eiffel, etc...

Chaque modèle : 3 francs.

*Adresser les commandes à :* **M. A. LAUREY**
127, rue d'Ermont, SAINT-GRATIEN (Seine-et-Oise)

Pouding froid, aux pêches..........
Poulardes de Bresse piquées à la Rohan.
découpées à l'ambassadrice...
Poulets à la reine Blanche..........
— nouveaux à la russe..........
Pyramide de génoise, sur tambour......
— Renaissance, sur rocher......

Q

Quartier de daim, rôti à l'anglaise......
Quenelles à la Montmorency..........
— de bécasse..........
— de faisan à la Périgueux......
— de gélinottes fourrées......
— de perdreau rouge..........
Queues-de-soie rôtis..........

R

Réchauds clochés..........
Red-snipper d'Amérique..........
Relevés de boucherie et de volaille....
— de poissons de mer et d'eau do
— de volaille..........
Renke de Bavière..........
Rissoles à l'indienne..........
— de homard aux huîtres......
Riz à l'infante..........
— à la maltaise..........
— à la palermitaine..........
— à la princesse..........
Rosbif rôti à l'anglaise (roast-beef)....
Rôts de volaille et de gibier..........
Rouget..........
Roulade de hure de sanglier pour gr
froide..........
Ruine antique sur rocher..........

S

Salade d'écrevisses et langoustes, à la
Salle à manger; dîners servis à la fran
— — à la russ
Sandre du Nord..........
Sarcelles rôties..........
Saumon bécard du Nord..........
— d'Europe..........
— rouge du Rhin..........
Sea-bass d'Amérique..........
Seibling de Bavière, à la gelée......
Selle de marcassin rôtie..........
— de mouton rôti (sur broche)....
— de veau à la Richemont..........
— — à la russe..........
Sheep's-head-fish d'Amérique..........
Soudac de la Néva..........
Soufflé à la dauphine..........
— glacé, à la Marly..........
Souper de bal servi au buffet.......... XXXVIII | White-fish d'Amérique..........



Des gâteaux exquis avec...



LA SAVOYARDE
le meilleur produit blanc
travaillant
Régulièrement - Rapidement - Economiquement

TRUFFES
Fraîches et Conservées

*Faites vos achats directement au Producteur*

Charles MÉVIL
Domaine de Gallifet
(Vaucluse) CAIRANNE


FIN DE LA TABLE ALPHABÉTIQUE

TYPOGRAPHIE FIRMIN-DIDOT ET Cie. — MESNIL (EURE). — 1930.

Tous les Produits
et Matières Premières
NÉCESSAIRES AU COMMERCE
DE LA
PATISSERIE

GLACERIE PARISIENNE

Organisme des Patrons Pâtissiers de Paris

FONDÉ EN 1898

103, Boulevard de Charonne
PARIS (11e)

Téléph. : Roquette 46-36 et 46-37
R. C. Seine 188-387

EXPÉDITIONS EN PROVINCE
AUX COLONIES, A L'ÉTRANGER

Pouding froid, aux pêches............
Poulardes de Bresse piquées à la Rohan
découpées à l'ambassadrice.
Poulets à la reine Blanche..........
— nouveaux à la russe..........
Pyramide de génoise, sur tambour....
— Renaissance, sur rocher....

Q

Quartier de daim, rôti à l'anglaise.....
Quenelles à la Montmorency..........
— de bécasse..........
— de faisan à la Périgueux....
— de gélinottes fourrées......
— de perdreau rouge..........
Queues-de-soie rôtis..........

R

Réchauds clochés..........
Red-snipper d'Amérique..........
Relevés de boucherie et de volaille...
— de poissons de mer et d'eau d
— de volaille..........
Renke de Bavière..........
Rissoles à l'indienne..........
— de homard aux huîtres..........
Riz à l'infante..........
— à la maltaise..........
— à la palermitaine..........
— à la princesse..........
Rosbif rôti à l'anglaise (roast-beef)....
Rôts de volaille et de gibier..........
Rouget..........
Roulade de hure de sanglier pour g
froide..........
Ruine antique sur rocher..........

S

Salade d'écrevisses et langoustes, à la
Salle à manger; dîners servis à la fran
— — à la rus
Sandre du Nord..........
Sarcelles rôties..........
Saumon bécard du Nord..........
— d'Europe..........
— rouge du Rhin..........
Sea-bass d'Amérique..........
Seibling de Bavière, à la gelée..........
Selle de marcassin rôtie..........
— de mouton rôti (sur broche)....
— de veau à la Richemont..........
— — à la russe..........
Sheep's-head-fish d'Amérique..........
Soudac de la Néva..........
Soufflé à la dauphine..........
— glacé, à la Marly..........
Souper de bal servi au buffet.......... XXXVII

GRUAUX • SELS • FARINES
**DEROCHE**
*211, Avenue Daumesnil, PARIS (XII<sup></sup>e)*

MALTS en poudre
MALTS liquides
LAIT soluble
son PALMOLA (produit exclusivement végétal)
*Remplaçant avantageusement toutes les Margarines*

Téléphoner : DIDEROT 89-00, 89-01, 89-02, 89-03

Depuis plus de 350 ANS... les liqueurs BOLS sont connues du Monde Entier comme les plus fines !

*Vieilles Recettes !*
*Vieux Alcools !*
*Vieillissement en fûts !*
*Voilà le secret de leur Succès !*

CURAÇAOS
CHERRY BRANDY
APRICOT BRANDY
CRÈME DE CACAO
SILVER TROP DRY GIN

Direction générale pour la France et Colonies Françaises
36, Avenue Hoche, 36
PARIS (8e)
Carnot 01-38



LIQUEURS
BOLS
PLUS DE 3 SIÈCLES D'EXISTENCE

FIN DE LA TABLE ALPHABÉTIQUE

TYPOGRAPHIE FIRMIN-DIDOT ET Cie. — MESNIL (EURE). — 1930.




# TRIPES

Téléph. GUTENBERG 06-72
RICHELIEU 93-29

A LA

# MODE DE CAEN

" A la Petite Normande "

## A. PHARAMOND & Cie

24, rue de la Grande-Truanderie, PARIS (1er)

PATÉS DE FOIE GRAS ET DE CAMPAGNE – Salade de Museau de Bœuf

Pouding froid, aux pêches........
Poulardes de Bresse piquées à la R
découpées à l'ambassadri
Poulets à la reine Blanche........
— nouveaux à la russe........
Pyramide de génoise, sur tambour.
— Renaissance, sur rocher.

Q

Quartier de daim, rôti à l'anglaise..
Quenelles à la Montmorency......
— de bécasse..........
— de faisan à la Périgueux.
— de gélinottes fourrées...
— de perdreau rouge......
Queues-de-soie rôtis..........

R

Réchauds clochés..........
Red-snipper d'Amérique........
Relevés de boucherie et de volaill
— de poissons de mer et d'ea
— de volaille..........
Renke de Bavière..........
Rissoles à l'indienne..........
— de homard aux huitres...
Riz à l'infante..........
— à la maltaise..........
— à la palermitaine..........
— à la princesse..........
Rosbif rôti à l'anglaise (roast-beef).
Rôts de volaille et de gibier........
Rouget..........
Roulade de hure de sanglier pou
froide..........
Ruine antique sur rocher........

S

Salade d'écrevisses et langoustes, à
Salle à manger; dîners servis à la
— — à la
Sandre du Nord..........
Sarcelles rôties..........
Saumon bécard du Nord........
— d'Europe..........
— rouge du Rhin..........
Sea-bass d'Amérique..........
Seibling de Bavière, à la gelée ...
Selle de marcassin rôtie........
— de mouton rôti (sur broche).
— de veau à la Richemont.....
— — à la russe..........
Sheep's-head-fish d'Amérique......
Soudac de la Néva..........
Soufflé à la dauphine..........
— glacé, à la Marly..........
Souper de bal servi au buffet.......... xxxviii | White-fish d'Amérique..........

# LEVURE L'HIRONDELLE

LA PLUS ANCIENNE LEVURE
EXCLUSIVEMENT FRANÇAISE

Ets LESAFFRE et Cie (S.A.)

FONDÉS EN 1853

HORS-CONCOURS, EXPOSITION UNIVERSELLE, PARIS 1900

MARCQ EN-BARŒUL (NORD)

Direction Commerciale : 41, rue Etienne-Marcel - PARIS-1er

# Vins des Côtes du Rhône

*Les cuvées AUDIBET & DELAS*

**HERMTAGE**
**CORNAS**
**SAINT-PÉRAY**

*Adressez vos Commandes directement aux Producteurs :*

AUDIBERT ET DELAS
TOURNON-SUR-RHONE
(ARDÈCHE)

FIN DE LA TABLE ALPHABÉTIQUE

TYPOGRAPHIE FIRMIN-DIDOT ET Cie. — MESNIL (EURE). — 1930.

Pour cuisiner des plats

SAINS
NUTRITIFS
ÉCONOMIQUES

Adoptez la délicieuse

MARGARINE

ASTRA

Société ASTRA, 37, Rue la Boétie, Paris-VIII[e]



Pouding froid, aux pêches....
Poulardes de Bresse piquées à
découpées à l'amba
Poulets à la reine Blanche....
— nouveaux à la russe..
Pyramide de génoise, sur tam
— Renaissance, sur ro

Q

Quartier de daim, rôti à l'angl
Quenelles à la Montmorency.
— de bécasse.......
— de faisan à la Périg
— de gélinottes fourré
— de perdreau rouge.
Queues-de-soie rôtis..........

R

Réchauds clochés............
Red-snipper d'Amérique.....
Relevés de boucherie et de vo
— de poissons de mer et
— de volaille.........
Renke de Bavière..........
Rissoles à l'indienne.........
— de homard aux huitre
Riz à l'infante........
— à la maltaise......
— à la palermitaine..
— à la princesse.....
Rosbif rôti à l'anglaise
Rôts de volaille et de gi
Rouget..........
Roulade de hure de sa
froide........
Ruine antique sur roch

Salade d'écrevisses et
Salle à manger; dîner
—
Sandre du Nord.....
Sarcelles rôties......
Saumon bécard du N
— d'Europe...
— rouge du Rh
Sea-bass d'Amérique.
Seibling de Bavière, à
Selle de marcassin rôt
— de mouton rôti
— de veau à la Rich
— — à la russ
Sheep's-head-fish d'A
Soudac de la Néva....
Soufflé à la dauphine.
— glacé, à la Ma
Souper de bal servi au

# Gourmets !

En raison de sa documentation consciencieuse et de son grand cachet d'élégance, le nouvel ouvrage gastronomique présenté sous forme de « Carte des Vins » par la Société des Publications Culinaires d'Urbain-Dubois, n'est pas seulement à sa place dans les restaurants réputés par leur cave, mais il l'est aussi dans la bibliothèque des gastronomes et de tous ceux qui aiment le bon vin et la bonne chère.

Luxueuse, artistique et d'une grande originalité, cette « Carte des Vins », d'un format de 0.24 × 0.32 et dont le texte de 28 pages est agrémenté de fort belles illustrations ayant trait à la vigne et au vin, renferme une nomenclature des grands vins de France, lesquels sont classés clairement, méthodiquement, par régions de production.

Elle contient des conseils judicieux sur la dégustation, indique l'ordre dans lequel les vins doivent être servis au cours d'un repas, attire attention sur les crûs qui s'associent le mieux avec les mets d'un bon menu, énonce les vérités gastronomiques les plus élémentaires, c'est-à-dire celles qui ne se discutent pas, signale les meilleurs centres de production et les particularités des vignobles qui les environnent, rappelle les appréciations parfois bizarres qu'ont émises les gourmets célèbres sur les vins les plus renommés, etc... et ne cache pas ce qu'il faut penser des « secs » français qui font une campagne contre le vin, au grand détriment de la viticulture française et... de la santé publique.

Cette Carte des Vins a été créée dans le but de développer le culte des bons vins de France et de concourir au maintien des belles traditions culinaires de ce pays ; l'accueil qui vient de lui être fait par le monde vinicole et l'industrie hôtelière ainsi que par les gastronomes les plus accomplis et les gourmets les plus raffinés, lui assure un succès tel que déjà on envisage en haut lieu, dans l'intérêt national, la diffusion de cette Carte dans le monde entier par sa traduction en treize langues.

Cet intéressant ouvrage est envoyé franco par les Publications Culinaires d'Urbain-Dubois, 37, boulevard Malesherbes, Paris (8e), contre mandat-poste de 12 francs.

TABLE ALPHABÉTIQUE

...RMIN-DIDOT ET Cie. — MESNIL (EURE). — 1930.





à Base Exclusive
(d'E. de V. pur Vin) et
Fine Champagne d'Origine
Certifiée par l'Admon des
Contributions Indirectes
de l'ETAT

DELESPORT

SPÉCIALITÉS
POUR
Hôtels et Restaurants
ARTICLES DE CUISINE
Poteries et Porcelaines

9, rue d'Astorg, 9 — PARIS

Pouding froid, aux pêches....
Poulardes de Bresse piquées à
découpées à l'amba
Poulets à la reine Blanche....
— nouveaux à la russe..
Pyramide de génoise, sur tam
— Renaissance, sur ro

Q

Quartier de daim, rôti à l'ang
Quenelles à la Montmorency.
— de bécasse........
— de faisan à la Périg
— de gélinottes fourr
— de perdreau rouge.
Queues-de-soie rôtis.........

R

Réchauds clochés...........
Red-snipper d'Amérique.....
Relevés de boucherie et de vo
— de poissons de mer et
— de volaille..........
Renke de Bavière............
Rissoles à l'indienne........
— de homard aux huître
Riz à l'infante..............
— à la maltaise............
— à la palermitaine........
— à la princesse..........
Rosbif rôti à l'anglaise (roast-b
Rôts de volaille et de gibier..
Rouget...............
Roulade de hure de s
froide.........
Ruine antique sur roch

Salade d'écrevisses et la
Salle à manger; dîners
— —
Sandre du Nord.......
Sarcelles rôties.......
Saumon bécard du Nor
— d'Europe.......
— rouge du Rhin
Sea-bass d'Amérique...
Seibling de Bavière, à l
Selle de marcassin rôt
— de mouton rôti (
— de veau à la Rich
— — à la russ
Sheep's-head-fish d'Am
Soudac de la Néva.....
Soufflé à la dauphine...
— glacé, à la Marly
Souper de bal servi au b

Quaker Oats

Le Quaker est un aliment naturel, complet et économique.
Aucun autre aliment ne possède toutes ces qualités.

GRUAU POUR POTAGES

Aliment peu coûteux, de préparation simple et rapide, le *Quaker* ne demande que 10 à 15 minutes de cuisson.

Incorporez du Quaker à votre soupe ou à l'eau de cuisson des légumes (deux cuillerées par personne). Vous obtiendrez ainsi un potage nourrissant et crémeux, car le Quaker lie les potages mieux que le tapioca, les pâtes, ou n'importe quel autre farineux.

Le *Quaker* convient aux adultes comme aux enfants, aux personnes âgées et aux convalescents.

Le *Quaker* est un admirable reconstituant, un fortifiant certain.

POUR LES ENFANTS

La bouillie de *Quaker*, additionnée de lait, remplit les quatre conditions que l'on doit exiger d'un aliment pour les enfants:

1° Etre pris volontiers à cause de son goût agréable ;
2° Etre facilement digéré ;
3° Favoriser la croissance ;
4° Etre d'un prix minime.

Demandez, gratis, notre recueil de recettes chez tous les épiciers et crémiers.

**Envoi gratuit d'un Échantillon copieux**
sur demande adressée à :

**QUAKER OATS (FRANCE)**
Sce U. D. 42, r. Pasquier
**PARIS VIIIe**






ET Cie. — MESNIL (EURE). — 1930.

# ŒUVRES COMPLÈTES D'URBAIN-DUBOIS

GRAND RÉPERTOIRE

de la Cuisine française et étrangère et de la Pâtisserie

## CUISINE

### CUISINE DE TOUS LES PAYS

Un fort volume de 850 pages et 400 dessins. *Dixième édition.*
2.200 recettes russes, belges, suisses, allemandes, anglaises, américaines, espagnoles, italiennes, hongroises, grecques, égyptiennes, hollandaises, turques, bavaroises, indiennes, viennoises, polonaises, moldaves, écossaises, arabes, persanes, danoises, brésiliennes, flamandes.

### CUISINE D'AUJOURD'HUI

Ouvrage pour hôtels et restaurants. — Un fort volume de 800 pages.
Nombreuses gravures. — *Douzième édition.*
École des jeunes Cuisiniers. — Service des déjeuners. — Service des dîners.
Plus de 300 manières de préparer les œufs !

### CUISINE CLASSIQUE

2 grands volumes in-4°. — 462 dessins gravés. — 950 pages de texte. — 3.700 recettes.
*Dix-septième édition.*
Cet ouvrage embrasse d'une part toutes les prescriptions *théoriques*, d'après l'ordre et les principes de la Grande Cuisine.
Il renferme d'autre part l'ensemble des études *pratiques*, *raisonnées* et *démonstratives* de l'École Française.

### CUISINE ARTISTIQUE

Deux grands volumes. — 419 dessins. — 760 pages. — *Quinzième édition.*
Complément de la « Cuisine classique ».

## PATISSERIE

### GRAND LIVRE DES PATISSIERS
ET DES CONFISEURS

Un volume grand format. — 415 dessins, modèles de pâtisserie ou de confiserie. — *Quatorzième édition.*

### LA PATISSERIE D'AUJOURD'HUI

Un grand volume de 459 pages avec 215 dessins. — *Septième édition.*
École des jeunes pâtissiers. — Grands et petits gâteaux. — Sujets d'ornements. — Entremets chauds et froids. — Glaces au complet. — Conserves.


TYP. FIRMIN-DIDOT & Cie. — MESNIL (EURE). — 1980.